

GOOD
CHEESE
GOOD
PIZZA

GOOD CHEESE GOOD PIZZA
NEW MENU START & GOOD SET RENEWAL

2018年3月29日東京ミッドタウン日比谷にオープンした株式会社ウェルカムが運営する
チーズ工房&ピッツァ・ダイニングGOOD CHEESE GOOD PIZZAは、1周年を迎える2019年3月29日(金)より新たなメニューを加え、
さらによりフレッシュなチーズを楽しんでいただくためGOOD SETをリニューアルいたします。



ブリマヴェーラ



メイプルグレーズドローストチキン



つくりたてモzzarellaとアンチョビのバケットオープン焼き



グリルドシュリンプと春野菜のミモザサラダ

ブリマヴェーラ ¥2,000

プレーンにライ麦と全粒粉を加えたサワードウ生地を使用。ホタルイカ、シラスなどの魚介とうりやタケノコなど春の野菜を使い、リコッタチーズをたっぷりのせました。レモンスライスの酸味も加わった爽やかなピザ。

**つくりたてモzzarellaとアンチョビの
バケットオープン焼き ¥1,360**

つくりたてのモzzarellaをたっぷりと使い、アンチョビバターを合わせたお酒との相性抜群なメニューです。アツアツをお楽しみください。

メイプルグレーズドローストチキン ¥2,000

メイプルシロップにオレンジを合わせたグレーズドソースをたっぷりとかけ、丸鶏のままローストしたボリュームのある一皿。しっとりジューシーな味わい。

**グリルドシュリンプと春野菜のミモザサラダ
HALF ¥1,250 REGULAR ¥2,400**

しっかりとグリルし香ばしく仕上げたエビと、プチヴェールや菜の花など春野菜を合わせたサラダ。ミモザに見立てたタマゴが春らしさをより一層引き立てます。

GOOD SET

「チーズ、サラダ、ピザ、全部食べたくなくなってしまう!」というお声にお応えして
GOOD CHEESE GOOD PIZZAを丸ごと楽しめるお得なセットをご用意しています。
 さらに、この度のリニューアルで、「もっとチーズを食べたい方」へ向けたオプションの登場です。

チーズ、サラダ、ピザを
 まるっと楽しめるSET **¥2,400**



+

PIZZA

			
マルゲリータ	ビスマルク	サルシッチャ	ジェノベーゼ
+¥600 ----->			
	ストラッチャテッラ	マルゲリータ・ブッラータ	プリマヴェーラ
	+¥800 ----->		
		サラミクラフトマン	アルビーノ

もっとチーズとサラダを食べたい方へ **+¥800** **CHEESE** + **SALAD**

ABOUT

**【名称】**

GOOD CHEESE GOOD PIZZA(グッドチーズ グッドピッツァ)

【住所】

100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷 2F

【TEL】

03-6831-1900

【営業時間】

11:00～16:00 (L.O. 15:00) / 17:00～23:00 (L.O. 21:30) 土日祝はアイドルタイムなし

【予約】

平日17:00以降1名様より承ります。土日祝日はご予約を承っておりません。

<https://yoyaku.toreta.in/gcgp/#/>

【公式アカウント】

食べログ / Instagram @good.cheese.good.pizza / Facebook @good.cheese.good.pizza

【その他】

- ・貸切 : 可(最少人数50名、80名以上可)
- ・お子様連れ: お子様可 / ベビーカー入店可 / お子様メニューなし
- ・サービス : お祝い・サプライズ / テイクアウトあり
- ・席数 : 店内 60席、テラス 24席

【チーズクラフトマン 貞光 信哉】

株式会社ウェルカム入社から10年、シェフやマネージャーなど様々な経験を積み、2017年にGOOD CHEESE GOOD PIZZAのオープンに合わせてチーズを作る職人になると決意。右も左もわからない状態から、北海道の共働学舎に飛び込みチーズ製造の基礎を学び、水牛モzzarellaチーズ職人の竹島英俊氏に師事を仰ぎチーズ製造の技術を磨く。東京近郊から毎朝届けられる生乳と、その日の気候と乳酸菌に真剣に向き合い、研鑽する日々を送る。第4回 関東ナチュラルチーズコンテストにてリコッタチーズがフレッシュチーズ部門賞と特別審査員賞をW受賞。

【INQUIRY | お問い合わせ】

株式会社ウェルカム 広報 袴田

TEL 080-9679-7769 m.hakamata@welcome.jp