



イタリアン&カフェレストラン
サイゼリヤ

News release

2018年8月31日
株式会社サイゼリヤ

9月5日 グランドメニュー改定 ～Make Your Favorite.～

イタリアンレストラン「サイゼリヤ」を展開する(株)サイゼリヤ(代表取締役社長:堀埜一成、本社:埼玉県吉川市)は、2018年9月5日 グランドメニューの改定を行います。

■この秋登場するメニューをご紹介します。

- ・コクのある、きのこたっぷりラゲースソースと特製ホワイトソースのグラタン 『きのこのラゲースグラタン』
- ・クリーミーなきのこソースで絡めた、もちもち食感のショートパスタ 『きのこのクリームソースストロフィエ』
- ・とろ〜り玉ねぎの甘さが自慢のスープ 『とろとろ玉ねぎのスープ』
- ・マッシュルームの香り豊かな、大人のスープ 『マッシュルームスープ』
- ・香ばしいナッツのアイスクーキとプリンのほろにがカラメルの大人数組み合わせ 『プリンとヘーゼルナッツの盛合せ』
- ・オリーブオイルの香りとともに、食べやすい浅漬けタイプのピクルス 『セロリのピクルス』
- ・香ばしいナッツとカラメルのマレンゲアイスクーキ 『ヘーゼルナッツ(アイスクーキ)』

■秋メニューのご紹介 (※)サイゼリヤの商品は全て税込価格です

・きのこのラゲースグラタン(¥499)



・きのこのクリームソースストロフィエ(¥399)



・とろとろ玉ねぎのスープ(¥299)



・マッシュルームスープ(¥149)



・プリンとヘーゼルナッツの盛合せ(¥399)



・セロリのピクルス(¥199)



・ヘーゼルナッツ(アイスクーキ)(¥199)



(※)一部店舗にてメニューを変更して提供しております。ご了承ください。

■ Make Your Favorite.

～その1 豊富な調味料～

サイゼリヤではお料理に合う調味料が充実！（無料）あなたのおススメは“なにプラス”？



Make Your Favorite.

「じぶん好み発見」を楽しもう！

サイゼリヤでは、お料理に合う調味料を数多くご用意しています。
お好みに合わせてお楽しみください。

エクストラ・バージン・オリーブオイル

コクをプラス!



唐辛子フレーク

辛みをプラス!



削りたてペコリーノチーズ

100円(税抜93円)

旨みと塩味をプラス!



※こちらは有料です。ご注文時にお申し付けください。

グランモラビアチーズ

しゅわーな旨みをプラス!



ミル挽きブラックペッパー

キレをプラス!



< 店内調味料コーナーからお持ちください >

～その2 #つくって my Mocktail(モクテル)～

サイゼリヤのドリンクバーには炭酸水や、トニックウォーターなどアレンジに使えるアイテムが・・・
食事に合わせて、気分に合わせて“#つくって my Mocktail”

#つくって my Mocktail

アルコール 0%



ドリンクバーで
つくろう!
じぶん好みの味!

「MOCKTAIL(モクテル)とは、
MOCK(まねた)と
COCKTAIL(カクテル)を
組み合わせた、
ノンアルコールカクテルのこと。
好きなドリンクで
好きな味見つけよう!

裏面の
おすすめレシピを
チェック!

セットドリンクバー
190円
(税別 174円)

キッズ
小学生以下のお子様
110円
(税別 100円)

大人
小学生以上のお子様
280円
(税別 252円)

※本メニューのお子様は無料です。

#つくって my Mocktail

アルコール 0%

おすすめレシピ

ブドウ・リモーネ

ジュワッとした爽やか! 1 + 1 = 1 + 数滴

フルーツトロイローレ

ブルーベリーが甘さ! 2 + 2 = 1 + 数滴

アモレグレアP

スッキリ酸味! 1 + 1 = 1 + 数滴

いろいろな組み合わせで、おいしく楽しくつくっちゃおう!

いろいろな組み合わせで楽しむ! + アダプトドリンクバー

ドリンクバーを注文して
もたせしよ! **190円 110円 280円**

※モクテル(Mocktail)とはロンドン発の「ノンアルコールカクテル」のこと。

「モック(Mock=真似た)、「カクテル(Cocktail)」をつないだ言葉。

【本件に関するお問い合わせ先】

Tel 0120-209-629