



イタリアンワイン&カフェレストラン

サイゼリヤ

News release

2020年3月16日

株式会社サイゼリヤ

3月18日(水) 2020年春のグランドメニューが登場

春のサイゼリヤ 厳選“イタリア食材”を楽しんで！

イタリアンレストラン「サイゼリヤ」を展開する株式会社サイゼリヤ(本社:埼玉県吉川市)は2020年3月18日(水)に春のグランドメニューをリリースいたします。

春のグランドメニュー イタリア食材がおすすめ♪

サイゼリヤは、イタリアの豊かな食文化にあこがれ、
イタリアの食卓の豊かさを提案しています。
この春のおすすめはイタリアの恵みを受けた、選りすぐりの食材を使った料理です。
こだわりのイタリア直輸入商品との組み合わせもお楽しみください。



■2020年 サイゼリヤ春のおすすめメニュー

●『パルマ風スパゲッティ(トマト味)』(399円)

イタリア産トマトを使ったソース、パルマ産パンチェッタ、独特な香りがやみつきになるペコリーノ・ロマーノ(羊のチーズ)など、こだわり食材をふんだんに使用。シンプルなメニューだからこそ、イタリア食材のおいしさを存分に味わえる自慢のトマトスパゲッティです。



『パルマ風スパゲッティ(トマト味)』の厳選イタリア食材



スパゲッティ

デュラム小麦のセモリナ100%。低温熟成製法で粉の香りが豊か



ペコリーノ・ロマーノ

独特の旨みと香りの羊のチーズ。トマトとの相性がバツグン



パンチェッタ

良質なパルマ豚を加熱して旨みをギュッと凝縮



トマト

フレッシュな香りと、旨みと甘み豊かなイタリア産トマトをソースに使用



エクストラ・バージン・オリーブオイル

手摘みオリーブの一番搾り。芳醇な香りとコク

イタリア産サラミ&プロシュート『パルマ風スパゲッティ(トマト味)』と組み合わせて！



●『熟成ミラノサラミ』(299円)

やわらかな食感と、熟成の風味。スパゲッティにまぜれば脂が溶け出して、抜群の香りです。



●『プロシュート』(399円)

本場パルマハム協会認定の熟成生ハム。旨みが凝縮した逸品です。

■イタリア料理の新発見

新たなイタリア料理と出会う喜びを是非サイゼリヤで！



- 『やみつきアンチョビのフリコ』(399円)
イタリア フリウリ地方の代表料理『フリウリ風フリコ』
にアンチョビをトッピング。
アンチョビの旨みと塩味がやみつきになります。

イタリアでは、ジェノベーゼは地方によって異なります。
多様で豊かな食文化を体現するパスタです。サイゼリヤは2種類のジェノベーゼをご提供します。



- 『ペストジェノベーゼ』(499円)
爽やかなグリーンソースを、たっぷりペコ
リーチーズで。旨みと香りが広がります。



- 『ナポリジェノベーゼ』(499円)
たまねぎをふんだんに使った、
自然で濃厚な甘さ。

■2020年 春の新メニュー

この春、新たに登場したメニューをご紹介します。



- 『エビとブロッコリーのオーロラソース』(499円)
桜エビが入ったトマトクリームソースの
スパゲッティ。濃厚だけどキレがあります。



- 『 Chorizo と若鶏の盛合せ』(599円)
人気の Chorizo と、こんがりジューシーな
チキン。ごはんがすすむ盛合せです。



- 『ドン ラファエロ』(1100円)
白のスパークリングワイン。
飲みやすい、すっきりとした味わいです。

■2020年 春の季節限定メニュー

楽しめるのは今だけ。季節限定のおいしさです。



●『冷たいパンプキンスープ』
(149円)
濃厚なかぼちゃの甘み、
コクがあるのにキレが良い。



●『セロリのピクルス』
(199円)
食べやすい浅漬けタイプ。
オリーブオイルの香りとともに。



●『カプチーノ(アイスクーキ)』
(199円)
コーヒーとミルクの香り。
ほど良い甘さと苦味。



●『プリンとカプチーノの盛合せ』
(399円)
季節限定カプチーノとプリン
のちょっと大人の組み合わせ。



●『カシスとブルーベリーの
パンナコッタ』
(399円)
たっぷりミルクのパンナコッタを、
果実のフレッシュな香りを
味わえるソースで。

※価格は全て税込です。

※一部店舗では、メニューを変更して販売しております。ご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社サイゼリヤ 総務部 広報担当 儀間(ギマ)

〒342-0008 埼玉県吉川市旭2-5 TEL:050-5537-4088 E-mail:S.Gima@saizeriya.co.jp