

9月9日(水) 2020年秋のグランドメニューが登場
いろいろ食べよう味わう秋

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9月9日(水)に秋のグランドメニューを改定いたします。

この秋のサイゼリヤは、好評をいただいた夏のグランドメニューに続き、
栄養満点の野菜メニューとヘルシーなラム肉料理にご注目ください。
さらに、デザートにはイタリアンジェラートなどをご用意いたしました。
食欲の秋を彩る料理たちとご来店をお待ちしています。



■2020年 サイゼリヤ秋のおすすめ“野菜”メニュー

たっぷりきのこの新メニュー



- 『きのことパンチェッタのボスカイオーラ』(500円)
香り豊かな‘きこり風’スパゲッティ。
マッシュルーム、ヌメリイグチ、ポルチーニ
旨みの三重奏。



- 『ラムときのこのきこり風』(700円)
きのこの旨みとやわらかラム肉。
弾力のあるやわらかラム肉ときのこ、
野菜ペーストでやみつきに。

野菜たっぷり食べるスープ



- 『レンズ豆とスペルト小麦のミネストローネ』(300円)
野菜の甘み、豆のコクがひろがる、
素朴で田舎風のほっとする味わい。



- 『たまねぎのズッパ』(300円)
たっぷりたまねぎとチーズの旨みとコク。
浸したパンと一緒にどうぞ。

復活!

野菜たっぷり小皿料理



- 『キャベツとアンチョビのソテー』(200円)
好評につき復活。
インパクトのある塩味と旨み。
キャベツたっぷり120g!



- 『ほうれん草のソテー』(200円)
栄養満点のほうれん草と、
イタリア産パンチェッタの旨み。



- 『柔らか青豆の温サラダ』(200円)
甘くてやわらかい最高グレードの
『ベビーピー』を使用。
お子様にも人気の一品。

野菜をたっぷり使用したドレッシングが新登場！



●『ベジドレッシング』(無料)
野菜とオリーブオイルのドレッシング。
たまねぎ、にんじん、季節の野菜が
たっぷり！

イタリアンジェラート 新しい味発見しましょ！



●『フルーツソース
(カシス&ブルーベリー)』(100円)

●『イタリアンジェラート』(250円)

イタリアの味そのまま！ミルクの濃厚なコク。練って食べるとさらになめらか。
フルーツソースと混ぜてもおいしい。

季節限定メニュー



●『マッシュルームスープ』
(150円)
マッシュルームの
香り豊かなスープ。



●『セロリのピクルス』
(200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。



●『ヘーゼルナッツ』(200円)
香ばしいナッツとカラメル
のメレンゲケーキ。



●『プリンとヘーゼルナッツの
盛合せ』(400円)
香ばしいナッツのアイスクー
キとプリンのはろりがカラメル
の大人な組み合わせ。

※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 E-mail:S.Gima@saizeriya.co.jp