



イタリアンワイン&カフェレストラン
サイゼリヤ

イタリアンワイン&カフェレストラン

サイゼリヤ

2021年3月15日

News release

株式会社サイゼリヤ

3月17日(水) 2021年春のグランドメニューが登場
新提案“Anytime サパー”
サクッと食べる新しい食事スタイル

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
2021年3月17日(水)にグランドメニューを改定いたします。

春のサイゼリヤは、新しい食事のスタイル“Anytimeサパー”をご提案。
新メニューが追加された自慢のラム料理も是非どうぞ。
ワクワクメニューが勢ぞろい! テーブルも、味わいも、春色に。



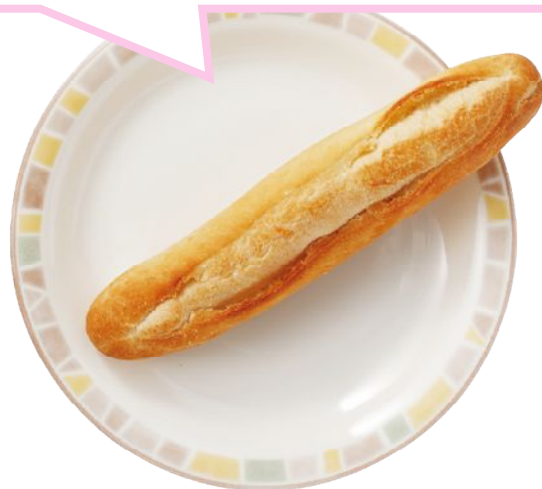
サイゼリヤの新提案 “Anytimeサパー”

ササッと食事したいというお客様のニーズに、
手軽に食べられる新食事スタイル“Anytimeサパー”をご提案いたします。
サラダや食べるスープなどとパンを組み合わせで召し上がれ。

サラダや、もつ煮込み、サラミをはさんで
手作りサンドウィッチがおすすめ！



●ガーデンサラダ(350円)



●ミニフィセル(150円)



●リグーリア風ミネストローネ(300円)

●ミニフィセル(150円)



●イタリア風もつ煮(350円)

●ミニフィセル(150円)



●熟成ミラノサラミ(300円)

●ミニフィセル(150円)

■2021年 サイゼリヤ春のおすすめメニュー

パクパクサラダ!

サラダが食べやすいチョップドスタイルに生まれ変わりました。
スプーンでお召し上がりください!



●ガーデンサラダ(350円)
ルーコラ、にんじん、オリーブをトッピングした
野菜を楽しむサラダ。



●チキンのシーザーサラダ(350円)
ササミとブロッコリー、コーンが入って食べやすい。
パンの食感がアクセント。



●小エビのサラダ(350円)
甘エビと特製ドレッシングがベストマッチです。

ラムの新メニューはこれ！



希少なラムのランプ部位！
ラム肉のおいしさをたっぷり
味わえます。

- ラムのランプステーキ(900円)
ジューシーで肉厚。
シチリア産海塩かやみつきスパイスをお好みで。



- ラムのラグースパゲッティ(600円)
肉粒感のあるラム肉ソースをたっぷり
使用した贅沢な味わい。

大好評BIGチキン

- 骨付きももの辛味チキン(600円)
骨付きもも肉の旨みを豪快に。



かぶりついても！

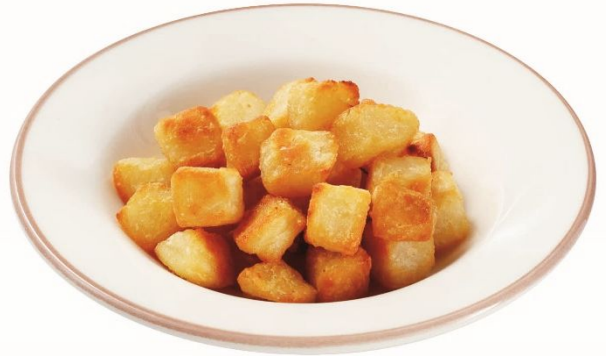


割いてパスタにも！

新メニュー



- 爽やかにニンジンサラダ(200円)
ほどよい酸味でお口すっきり。
料理のつけ合わせにも。



- カリッとポテト(250円)
オリーブオイルをかけて焼いたポテトグリル。
シチリア産海塩で味付け。

季節限定メニュー



- リグーリア風ミネストローネ(300円)
野菜と豆を煮込んだ滋味深い味わい。
グリーンソースがアクセント。



- 田舎風やわらかキャベツのスープ(300円)
キャベツ、パンチェッタ、グランモラビアチーズの
シンプルなイタリアの家庭的なスープ。



- アスパラガスの温サラダ(300円)
半熟卵でアスパラガスの甘さが引き立ちます。
ブラックペッパーをお好みで。

季節限定 デザートメニュー



- カシスとブルーベリーのパンナコッタ(400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。



- カプチーノ(200円)
コーヒーとミルクの香り。
ほどよい甘さと苦み。



- プリンとカプチーノの盛合せ(400円)
カプチーノとプリン
ちょっと大人の組み合わせ。

■メニューの終了・変更のお知らせ

この度のメニュー改定より、『エビと野菜のトマトクリームリゾット』『ハヤシ&ターメリックライス』『シーフードパエリア』が一旦お休みとなりますが、より価値の高い商品を目指して改良してまいりますので、ご了承ください。また、「プロシュート」につきましては、前菜としての素早い提供と、様々なメニューとの組み合わせやすさを重視して、プチフォッカ付での提供を終了させていただきます。発売以来、破格の値付けでありましたので、価格は据え置かせていただきました。併せてご了承ください。引き続き、本場イタリアの味をお楽しみください。

※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