株式会社サイゼリヤ

6月30日(水) 2021年夏のグランドメニュー改定

大好評“Anytime サパー”第2弾

好きな時、好きなおいしさを、好きなスタイルで

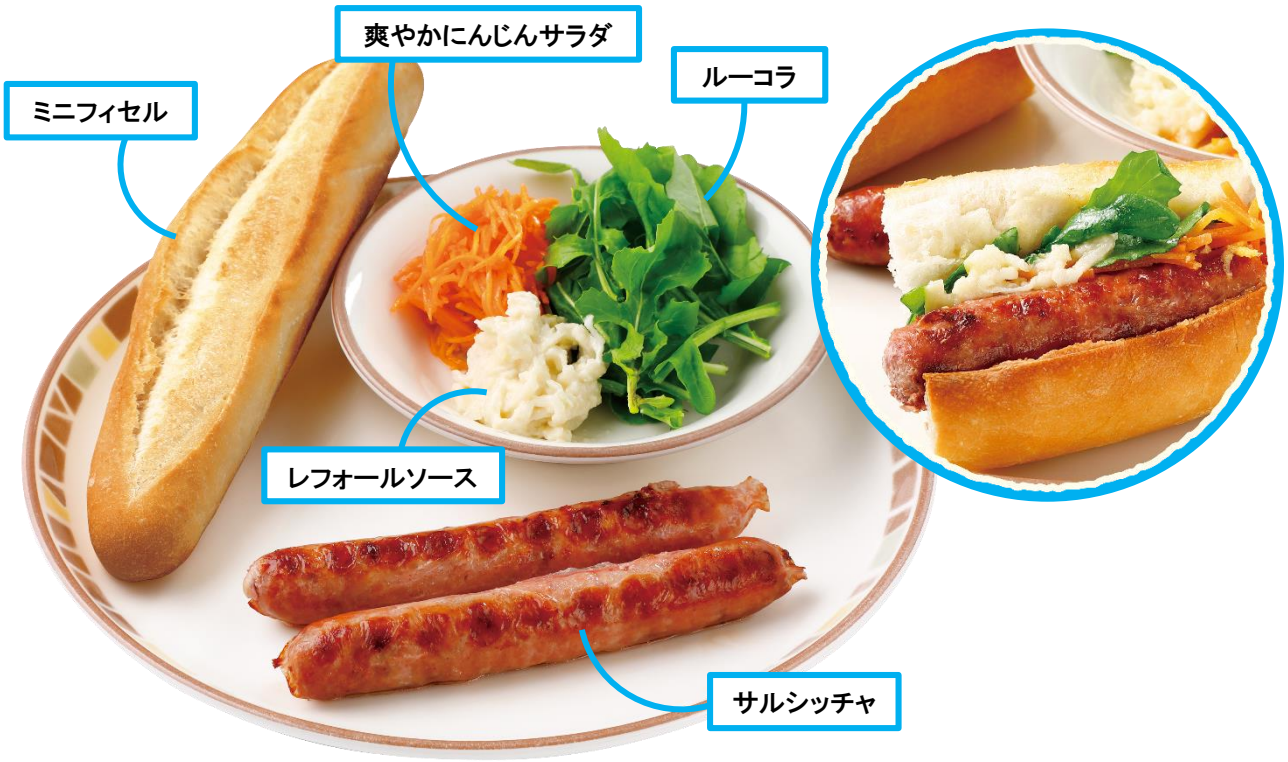
イタリアンレストラン「サイゼリヤ」を展開する株式会社サイゼリヤ(本社:埼玉県吉川市)は
2021年6月30日(水)にグランドメニューを改定いたします。

夏のサイゼリヤは、“Anytimeサパー”の第2弾をご提案。
おいしく食べて、元気に夏を乗り切りましょう！

“Anytimeサパー”
第2弾が登場！

春メニューでご提案した食事スタイル“Anytimeサパー”
ササッと食事したいお客様から大変ご好評をいただきました。
第2弾として“サルシッチャ”を使ったサパーをご提案いたします。

●サルシッチャのグリル 450円(税抜410円)
サルシッチャは、ひき肉とハーブを腸などに詰めたイタリア料理。
肉本来の素朴な風味と噛みごたえが楽しめます。



● サルシッチャのセルフサンドウィッチ 600円(税抜546円)
ミニフィセルにサルシッチャと野菜を自由にはさむ、楽しい組み合わせ。

■2021年 サイゼリヤ夏の新メニュー

人気のBIGチキンの新味や、ハンバーグの新しい盛り合わせ、
初登場の卵料理などバラエティ豊かなラインアップ！

BIGチキンに新味が登場

本気で辛い！

チーズソース
オリーブオイルを混ぜ込んだマヨネーズベースのソースにグランモラビアチーズを加えました。チキンやパンにからめて楽しんで。

●ホット骨付きももの辛味チキン 700円(税抜637円)
ホットソースの辛みとチーズソースの旨みがやみつきに。

新しいハンバーグの盛合せ！

● ポップコーンシュリンプとハンバーグの盛合せ 600円(税抜546円)
ハンバーグ＆エビフライのみんな大好きな盛合わせ。

イタリア家庭の卵料理

煉獄のたまご “Uovo in purgatorio”
煉獄とは、カトリックの教えで天国と地獄の間にあるとされる場所のこと。魂が天国に入る前、ここで炎によって浄化されると言われます。
ぐつぐつと煮立ったトマトソースを煉獄に見立てたことに料理名の由来があります。

●煉獄のたまご 300円(税抜273円)
大人も子供もみんな大好きな味。

ヘルシーラム肉料理

●ラムときのこのきこり風 700円(税抜637円)
ラム肉ときのこの旨み。野菜ペーストとラムの肉汁でポテトもおいしく。
トマトコンカッセでさっぱりと。

季節限定メニュー

●ペストジェノベーゼ 400円(税抜364円)
爽やかなバジルの香り。
ジェノバの定番パスタ。

●ミネストローネロッソ 300円(税抜273円)
いろいろな野菜の旨みたっぷり。
「食べる」トマトスープ。

●田舎風やわらかキャベツのスープ 300円(税抜273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。

季節限定
デザートメニュー

●ブラッドオレンジのパンナコッタ 400円(税抜364円)
ブラッドオレンジゼリーとパンナコッタで
爽やかな味に仕上げました。

●アマレーナ 200円(税抜182円)
甘酸っぱいダークチェリーがアクセントの
アイスケーキ。

●プリンとアマレーナの盛り合せ 400円(税抜364円)
甘酸っぱいアイスケーキと人気のプリンの組み合わせ。

※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