

9月14日(水) 2022年秋のグランドメニュー改定

いつものおいしさは、 いつだってここにある。

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
2022年9月14日(水)にグランドメニューを改定いたします。

今季のメニューは、変わらぬおいしさのミラノ風ドリアをはじめ、
季節限定商品や新登場のデザートなどをご用意しました。
穏やかな秋のひとときを、サイゼリヤの料理と共にお楽しみください。



いつものおいしさ！

この秋もいつものおいしさでお待ちしています。
サイゼリヤの自慢の一品を、ぜひご賞味ください。



●ミラノ風ドリア

300円(税抜273円)

創業以来こだわり続ける人気商品。
“コクがあるのにキレイがいい”

サイゼリヤのホワイトソース

たっぷりの生乳をじっくりと煮詰めた、
ミルクリッチでコク深い味わい。
乳製品の本場オーストラリアの自社工場で
丁寧に作り上げました。



＼とろ～りトッピング！／



●半熟卵のミラノ風ドリア

350円(税抜319円)

半熟卵でさらにまろやかに。



●チーズたっぷりミラノ風ドリア

400円(税抜364円)

ミラノ風ドリアにチーズの濃厚なコクをプラス。

季節限定！

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ牛肉のシチュー。
コク深いおいしさをお楽しみください。



本格デミグラスソースの
深いコク

- **リゾット&牛肉のシチュー 900円**(税抜819円)
本格デミグラスソースで煮込んだ牛肉のシチュー。
サフランリゾットをつけ合わせに。

／ 単品もあります ／



- **牛肉のシチュー 700円**(税抜637円)



たっぷりたまねぎの甘み
パン入りの食べるスープ

- **たまねぎのズッパ 300円**(税抜273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。

再登場！



やわらかく
旨みたっぷり

●ブロッコリーのくたくた

300円(税抜273円)

くたくたになるまで煮込む
南イタリア家庭の伝統調理法。
パンやパスタと組み合わせてもおいしい。

おすすめイタリアデザート

NEW!



●シチリア産ピスタチオのジェラート

350円(税抜319円)

シチリア産ピスタチオをたっぷり使用。
自然なコクを感じる素直な味わい。



ふわっと、
とろける

●ティラミス クラシコ

300円(税抜273円)

クラシックなレシピの本格派。
やわらかい口当たりと
マスカルポーネの香り。

※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