

## 新登場の pasta メニュー



お好みで、  
もっとチーズとオリーブオイルを  
かけて楽しんで!



### ●スパゲッティポモドーロ

400円(税抜364円)

トマトソース&チーズ&オリーブオイルで、  
イタリア家庭の素朴な味。

ペコリーノチーズの  
旨みと塩味をもっと



### ●たっぷりペコリーノチーズの

ポモドーロ 500円(税抜455円)

ペコリーノチーズとトマトの  
相性の良さを存分に。

リニューアル!

クリーミーな  
味わい



### ●カルボナーラ 500円(税抜455円)

自家製ホワイトソースのkokと、  
肉の旨みが入った特製ソース。

ペコリーノ  
たっぷりの  
本格ローマ風



### ●たっぷりペコリーノチーズの

カルボナーラ 600円(税抜546円)

より旨みと塩味をしっかり感じたい方に。

## 夏こそ元気にラムのおいしさ

発売以来ご好評をいただいているラムのランプステーキ。  
夏の元気の源にお召し上がりください。

噛むほどおいしい  
※ミディアムレアで提供して  
おります。



●ラムのランプステーキ  
1000円(税抜910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。



追加トッピングで さっぱりと!

西洋ワサビの  
ツンとした辛さと  
コリコリ食感が  
アクセントに

プラス  
+



●レフォールソース  
100円(税抜91円)

## 夏の新メニュー

野菜たっぷり!  
煮込んで食べやすく

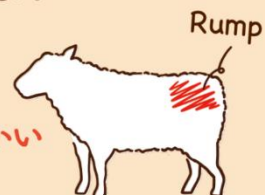


●ほうれん草のくたくた  
300円(税抜273円)

ミルクィな旨みのグランモラビァチーズがアクセント。

ラムのランプとは?.....

仔羊の腰から  
お尻にかけての、  
赤身が多くやわらかい  
部位のこと。



.....  
ランプは少量しか取れないため、個体によって  
赤身や脂身の厚みや比率に違いがありますが、  
どれを食べてもラム本来のおいしさが味わえます。

## マルゲリータピザから広がるおいしさ



- マルゲリータピザ 400円(税抜364円)  
水牛のモッツアレラチーズを使用した、  
シンプルなピザです。



- オリーブアンチョビのマルゲリータピザ  
500円(税抜455円)  
オリーブとアンチョビの旨みと塩味がやみつきに。



はさんで!ピアディーナ

プラス

- + ガーデンサラダ  
350円(税抜319円)



- バッファローモッツアレラのピザ  
500円(税抜455円)  
バッファローモッツアレラのミルクィな味わいを存分に。

## 夏のデザート



- 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。

## イタリアからの豚肉等一時輸入停止措置による 当社販売商品への影響について

イタリアで野生イノシシからアフリカ豚熱(ASF)の発生が確認されたことから、2022年1月8日、農林水産省は『イタリアからの豚肉等の一時輸入停止措置』を講じました。この影響により、当社も順次イタリアの豚肉製品を使用した商品の終売、食材の変更、商品の入れ替えを実施しています。なお、国内在庫の都合上、店舗によって対応時期が異なる場合がございます。

プロシュートやサラミなどのイタリア豚肉製品は、お客様からご愛顧いただきロングセラーとなっている当社の重要な食材です。一時輸入停止措置が解除され状況が整いましたら、速やかに販売を再開できるよう努めてまいります。

何卒、ご理解くださいますよう、よろしくお願いいたします。

※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](mailto:S.Gima@saizeriya.co.jp)