

## 別紙

### 【冬の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2016年12月13日(火)

販売店舗: 全国のセガフレード・ザネッティ・エスプレッソ

※店舗によりお取り扱いがない商品がある場合がございます。詳細は各店にお問い合わせください。

販売時間: 各店舗の営業時間に準じます

### 商品写真および詳細(価格は税込です)

#### パニーニ



「レンコンとチキンのタルタル仕立て」  
(480円)

グリルした食感豊かな冬食材“レンコン”を、蒸し鶏とベーコンと共に挟み込み、タルタル仕立てのソースで仕上げました。冬への季節の移り変わりを感じていただけるような、セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。

#### パスタ



「蟹のクリームソース」(930円)

蟹の風味豊かなクリームソースパスタに、味わいのアクセントとしてグリルトマトを加え、さらに贅沢にも蟹爪を2つトッピングいたしました。見た目も味わいも、まさにこれからの季節にぴったりの一品です。



「ほうれん草とサーモンのクリームソース」(880円)

ホワイトソースとほうれん草ペーストを合わせた色鮮やかなソースに、サーモンと小玉ねぎをトッピングしました。

#### リゾット



「欧風野菜と生ハムのクリームリゾット」  
(930円)

ズッキーニやパプリカといった4種の欧風野菜を使ったチーズクリームリゾットに、生ハムとエスプーマで華やかさをプラスしました。



「塩豚のクリームリゾット」(880円)

やわらかく仕上げた塩豚をたっぷりと使った、シンプルながらもコク深く、本格的な味わいのリゾットです。

## プレミアムサンドイッチ

	
<p>「ロゼッタ 海老フリット&amp;サラダ」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、海老フリット、サラダ、自家製タルタルソースを挟み込み、シンプルながらも具材の美味しさを最大限に引き出した本格派のサンドイッチです。</p>	<p>「ロゼッタ ローストビーフ&amp;マッシュポテト」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、ローストビーフとマッシュポテトを挟み込み、シンプルながらも具材の美味しさを最大限に引き出した本格派のサンドイッチです。</p>

## アンティパスト


<p>「モッツアレラチーズステーキ」(420円)</p> <p>燻製したモッツアレラチーズを野菜と共にグリルした、伸びるチーズの食感が楽しい一品で、ビールやワインのお供にぴったりです。</p>