

【秋の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2017年9月13日(水)

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

パスタ

		
「揚げナスのトマト仕立て」(480 円) 食べ応えのある揚げナスを、ほんのりハーブを効かせた具たくさんトマトソースと共に挟み込みました。セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。	「貝柱と舞茸のカルボナーラ ～ フィットチーネ」(930 円) たっぷりの貝柱に香り豊かな舞茸を合わせ、カルボナーラソースでまとめました。仕上げのエスプーマでコクをプラスした、フィットチーネの“もちもち食感”も楽しい、どなたにでも好まれる味わいの一品です。	「ボルチーニクリーム」(880 円) たっぷりの薄切り牛肉を、イタリアの秋の定番“ボルチーニソース”でシンプルに仕上げました。

リゾット

	
「3 種豆のクリームリゾット ～ プロシュート包み」(930 円) 3 種豆の食感が楽しい濃厚クリームリゾットをイタリア産のプロシュートで包み込み、最後にバルサミコ酢で味わいと彩りを添えました。	「紅ズワイガニのトマトソースリゾット」(880 円) 紅ズワイガニのほぐし身がリゾットと絡まり、最後までカニの風味をお楽しみいただける、シンプルながらも味わい深い一品です。

プレミアムサンドイッチ

	
「ロゼッタ ブッラータチーズ&ベーコン」(600 円) イタリア産のロゼッタパンに、日本では貴重なイタリア産のブッラータチーズとベーコンを挟み込み、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。	「ロゼッタ イタリアンポテト」(600 円) イタリア産のロゼッタパンに、アボカド、ツナ、ポテトをトマト風味で仕上げたサラダを挟み込み、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。

サンドイッチ

	
「ハムサラダ サンドイッチ」(450 円) イタリア産のフォカッチャパンに、ハムとたっぷりのサラダを挟み込んだ、ボリューム感のある断面が食欲をそそる一品です。	「たまごサラダ サンドイッチ」(450 円) イタリア産のフォカッチャパンに、たまごとたっぷりのサラダを挟み込んだ、ボリューム感のある断面が食欲をそそる一品です。

アンティパスト


「ブッラータチーズと舞茸のマリネ」(420 円) ビールのお供にもワインのお供にも持ってこいな一品です。