

## 【春の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2018年3月14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

		
<p>「スカモルツァチーズと3種野菜」 (480円)</p> <p>モッツアレラチーズを燻製にした“スカモルツァチーズ”とズッキーニなどの3種野菜をボリュームたっぷりに挟み込みました。とろ〜りチーズが絡まる中の具材とのコントラストを熱々のままお楽しみいただける、セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。</p>	<p>「菜の花と桜えびのガルム風〜ポツタルガ(からすみ)仕上げ」(930円)</p> <p>春の季節食材“菜の花”と“桜えび”をガルム(イタリア版魚醤)でまとめ、仕上げにたっぷりのポツタルガ(からすみ)を振りかけました。どことなく和を感じる、さっぱりテイストのオイルパスタです。</p>	<p>「チキンとブロッコリーの塩レモンバターソース」(880円)</p> <p>最近人気の塩レモンソースにバターのコクをプラスした、幅広い世代に好まれる味わいのパスタです。</p>

### リゾット

### プレミアムサンドイッチ

		
<p>「あさりときのこのクリームリゾット」 (930円)</p> <p>あさをたっぷりと使った具たくさんなリゾットに、エスプーマで仕上げをしてコクをプラスした一品です。</p>	<p>「ビーツのチーズクリームリゾット」 (880円)</p> <p>幅広い世代の方に好まれる味わいのチーズクリームリゾットに、スーパーフードのビーツをプラスして色鮮やかに仕上げました。</p>	<p>「ロゼッタ パストラミ&amp;サラダ」 (600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、たっぷりのパストラミとサラダを挟み込み、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。</p>

## プレミアムサンドイッチ

## サンドイッチ

		
<p>「ロゼッタ エビマヨ&amp;菜の花」 (600 円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、エビマヨと菜の花をたっぷり挟み込み、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>「フォカッチャ 照り焼きチキン&amp;マスタードポテトサラダ」(450 円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、照り焼きチキンとマスタードポテト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。</p>	<p>「フォカッチャ ビーツマリネ&amp;ツナサラダ」(450 円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、ビーツマリネとツナ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。</p>

## アンティパスト

	
<p>「アボカドとサーモンのタルタル」 (420 円)</p> <p>サーモンとアボカドのタルタルをセルクルで立体的に盛り付けて黄身ソースを添えた、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。</p>	<p>「ソフトシェルシュリンプのガーリックグリル」(420 円)</p> <p>ソフトシェルシュリンプをガーリック風味でこんがりグリルした、お酒が進む一品です。</p>