

## 別紙

### 【秋の新フードメニュー概要】

販売開始日： 2019年10月1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  
※店舗によりお取扱いの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

#### パニーニ



かぼちゃとゴルゴンゾーラベーコン ～くるみ入り～ (490円)

秋の人気食材“かぼちゃ”に、相性の良いゴルゴンゾーラチーズとスモークベーコン、さらに食感のアクセントとなるクルミを挟み込み、プレスをしながら丁寧に焼き上げました。こんがり焼き目のついた外側のパンと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ます。

#### パスタ



アラビアータ (800円)

揚げなす、ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカとベーコンをアラビアータソースでまとめた、どなたにでも好まれる味わい一品です。



地中海野菜のバジルクリーム (800円)

彩り豊かな地中海野菜をまろやかな風味が特徴のバジルクリームソースで仕上げ、もちもち食感のタリオリーニパスタに絡めました。

## リゾット



栗かぼちゃのチーズリゾット  
(800円)

ほくほくした食感と甘みが特徴の栗かぼちゃをチーズクリームでまとめ、隠し味にはちみつをプラスしました。



ポルチーニとイタリアンソーセージのクリームリゾット (800円)

ゴロっと感のあるイタリアンソーセージにポルチーニを加え、イタリアの秋を感じていただける味わいに仕上げました。

## プレミアムサンドイッチ



ロゼッタ バジルフランク  
(620円)

イタリア産のロゼッタパンに大振りのバジルフランクとザワークラウトを挟み込み、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。



ロゼッタ カポナータチキンとスモークチーズ  
(620円)

イタリア産のロゼッタパンにカポナータソースで和えた炭焼きチキンとスモークチーズを挟み込み、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

	
<p>スモークモッツァとバルサミコチキン (460円)</p>	<p>サワークリームチーズとさつまいもチキン (460円)</p>
<p>ふんわり柔らかなライ麦パンで、スモークしたモッツァレラチーズ、グリルしめじ、バルサミコ風味のチキンをサンドした、ボリューム感のある断面が食欲をそそる一品です。</p>	<p>ふんわり柔らかなライ麦パンにサワーチーズクリームを塗り、皮ごと角切りにしたサツマイモサラダとスモークチキンをサンドした、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>パテ・ド・カンパーニュ (330円)</p>	<p>ジェノバ風ポテトサラダ (330円)</p>	<p>グリッシーニとオリーブ&amp;オイルトマト (330円)</p>
<p>豚肉、レバー、生クリーム、香辛料等を合わせ焼きあげた本格的な味わいのお品です。ビールのお供にもワインのお供にもおすすめです。</p>	<p>シーフードを加えたポテトサラダをバジルソースで仕上げた、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>オリーブ、セミドライチェリートマト、グリッシーニをアソートした、ザ・イタリアンなアンティパストです。</p>