

別紙

【春の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2016年3月15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(34店)

※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

プレミアムサンドイッチ

		
「菜の花とサルシッチャ」(480円) 春が旬の菜の花とイタリアのサルシッチャを合わせました。サルシッチャの持つ肉の旨みが口いっぱいに広がる、食べ応えのあるパニーニです。	「ロゼッタ 炙りベーコンとスモークチーズ」(600円) 小麦の味わい豊かなイタリア・ローマの伝統的なハードパン“ロゼッタ”に、炙りベーコンとスモークチーズをサンドしました。具材とともにパン自体の美味しさもお楽しみいただけます。	「ロゼッタ アボカドとスモークサーモン」(600円) 小麦の味わい豊かなイタリア・ローマの伝統的なハードパン“ロゼッタ”に、アボカドとスモークサーモンをサンドしました。具材とともにパン自体の美味しさもお楽しみいただけます。

サンドイッチ

	
「チキンと豆のサラダ」(450円) チキンとたっぷりの豆をマヨネーズソースで和えました。豆の食感が楽しいサンドイッチです。	「ハムとトマトのバジルソース仕立て」(450円) ハムとトマトのシンプルなサンドイッチ。バジルソースの爽やかさが食欲をそそります。

パスタ

	
「春取りキャベツとムール貝のペペロンチーノ」(880 円) たっぷりの春取りキャベツ、タケノコ、ムール貝をペペロンチーノソースで仕上げました。ガーリックの香りが食欲をそそります。	「たっぷりベーコンのバジルクリーム」(880 円) たっぷりのベーコンとブロッコリーをバジルクリームソースで仕上げました。バジルの爽やかさとともに、リングイネのもちもちとした食感もお楽しみください。

リゾット

	
「菜の花と帆立のクリームリゾット」(880 円) 春が旬の菜の花に帆立を合わせた、クリーム仕立てのリゾットです。	「イカスミリゾット」(880 円) 定番のイカスミリゾットをセガフレード流にアレンジ。トッピングのカラスミパウダーが、旨みをより引き立てます。

アンティパスト

		
「ペンネグラタン〜とろーり卵添え」(480 円) お酒のお供だけでなく、小腹がすいた時のお食事にもぴったりのペンネグラタンです。とろーり卵を絡めてお召し上がりください。	「たけのこのアラビアータ風」(380 円) 春が旬のたけのこをピリッと辛いアラビータ風ソースで和えました。	「ムール貝のガーリック蒸し」(420 円) バールやビストロ定番のアンティパスト。ビールだけでなく白ワインにもぴったりです。