

別紙

【秋の新フードメニュー概要】

販売開始日： 2016年9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

パスタ



「グリルマッシュルームとベーコン」
(480円)

風味豊かなグリルマッシュルームとコクのあるベーコンのコンビネーションに、ブラックオリーブのアクセントを効かせました。秋への季節の移り変わりを舌で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。

「いくらと炙りサーモンのクリームパスタ」(930円)

アンチョビの風味をきかせたさっぱり仕上げのクリームソースパスタに、彩り豊かな“いくら”と“炙りサーモン”をトッピングしました。トッピングのいくらとサーモンをパスタと絡めてお召し上がりいただくと、より一層深い味わいをお楽しみいただけます。

「魚介とほうれん草のペペロンチーノ」
(880円)

大きめのイカと海老をトッピングした、パスタの定番ペペロンチーノ。魚介の旨みを存分に味わっていただける一品です。

リゾット



「炙りベーコンときのこのクリームリゾット -エスプーマ仕立て-」(930円)

たっぷりの炙りベーコンときのこを使ったトリュフ風味のクリームリゾットに、マスカルポーネチーズを加えたエスプーマで濃厚さをプラスしました。

「秋のかぼちゃクリームリゾット」(880円)

しめじとベーコンを加えた色鮮やかなかぼちゃソースのリゾットです。シンプルな組み合わせながら、かぼちゃの風味やしめじの食感が生きた、秋を感じさせる一品に仕上がりました。

プレミアムサンドイッチ

	
<p>「ロゼッタ モルタデッラ&スモークチーズ」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンにたっぷりのモルタデッラ(ポローニャソーセージ)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 フィッシュフリット&サラダ」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンと具材の美味しさを最大限に引き出した、シンプルながらも味わい豊かな本格派のサンドイッチです。</p>

アンティパスト


<p>「彩り野菜のクリームニョッキ」(480円)</p> <p>もっちり食感のニョッキと大き目にカットした色鮮やかな野菜を、クリームソースで仕上げました。ビールやワインのお供だけでなく、小腹がすいた時のお食事にもお勧めです。</p>