

## 金目鯛や豚ロースをつかった料理が登場！

### 選ぶ楽しみがますます広がるグランドメニューに改訂！

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：堤 秀一 本社：東京都港区）が展開するパスタ専門店「ジョリーパスタ」では3月31日（木）に、グランドメニュー改訂を実施します。金目鯛や豚ロースをつかった前菜やパスタを導入し、選ぶ楽しみがますます広がるメニューとなります。

#### ★グランドメニュー改訂のポイント★

- ①金目鯛をつかった料理をご用意！
- ②前菜が幅広いラインアップに！
- ③ハーフ&ハーフのピッツァが登場
- ④フェアトレードコーヒーが有機にリニューアル

#### ① 金目鯛をつかった前菜とパスタをご用意しました！

ふっくらとした金目鯛をつかった「金目鯛のアヒージョ」と「金目鯛のローストと彩り野菜のペペロンチーノ」が登場します。クセのない上品な金目鯛を、オリーブオイルやガーリックで仕上げた本格イタリアンです。



金目鯛のアヒージョ  
590円（税込 649円）

ブロッコリーやパプリカが入ったアヒージョに、オーブンでふっくら焼き上げた金目鯛を合わせました。オリーブオイルをしみ込ませたバケットで金目鯛と野菜の旨みをお楽しみください。



金目鯛のローストと  
彩り野菜のペペロンチーノ  
940円（税込 1,034円）

ブロッコリーやパプリカで色鮮やかに仕上げたペペロンチーノにオーブンで焼いた金目鯛をのせました。お好みで別添えのレモンをかけると、さっぱりとした味の変化をお楽しみいただけます。

## ② 前菜が幅広いラインアップになりました！

ブルスケッタなどの手軽な一品から、低温調理したやわらかな豚ロースのソテーなどメインとしてもお召し上がりいただける満足感のある一品まで、幅広い商品をご用意しました。選べる楽しさがますます広がるラインアップです。



**チーズブルスケッタ～アンチョビソース～  
290 円（税込 319 円）**

アンチョビソースを塗ったバケットに、チーズをトッピングしてオーブンで焼き上げました。香ばしいガーリックと、アンチョビソースが食欲をそそります。



**熟成生ハムブルスケッタ  
340 円（税込 374 円）**

ガーリック風味に焼き上げたバケットに、ほどよい塩味の生ハムをのせました。ガーリックの香りと生ハムの旨みが相性抜群です。



**豚ロースのソテー トマトソース  
540 円（税込 594 円）**



**豚ロースのソテー ゴルゴンゾーラクリーム  
540 円（税込 594 円）**

低温調理したジューシーでやわらかな豚ロースをつかった、満足感のある前菜です。ブロッコリーやパプリカを添えて華やかに仕上げました。とろ〜りチーズが濃厚な「トマトソース」と、芳醇な香りのゴルゴンゾーラチーズがアクセントの「ゴルゴンゾーラクリーム」の2種類からお選びいただけます。

### ③ ピッツァにハーフ&ハーフが登場



#### **ピッツァ・ハーフ&ハーフ プレミアムマルゲリータ&クワトロフォルマッジ 990 円 (税込 1,089 円)**

ジョリーパスタ初、1 枚で 2 種類の味が楽しめるハーフ&ハーフのピッツァが登場しました。定番人気のプレミアムマルゲリータとクワトロフォルマッジを 1 枚にした、「どちらも食べたい!」というお客様のご要望にお応えしたメニューです。

### ④ フェアトレードコーヒーが 有機にリニューアル!



ドリンクバーのフェアトレードコーヒーが有機コーヒーになりました。料理やドルチェを引き立てるジョリーパスタのコーヒーは、農法を守る生産者と直接取引し、生活改善などを継続的に支援するフェアトレード原料をつかったコーヒーです。この春からはさらにおいしく、人にやさしい有機コーヒーになりました。

※ 全 300 店舗で導入予定です。(3 月 22 日時点)

以上

**ZÉNSHO**

<https://www.jolly-pasta.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>