

ジョリーパスタ「グランドメニュー改訂」

～新商品「たまごチーノ」やこだわりドルチェが登場！～

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10月6日（木）より「グランドメニュー」を改訂します。

ふわふわのたまごとニンニク、唐辛子がくせになる新商品「たまごチーノ」をはじめ、バジルソースが爽やかなピッツァ「燻製チーズのマルゲリータ」やこだわりのドルチェが登場します。バラエティ豊かな前菜や、定番のパスタを“フェットチーネ”や“糖質50%オフ麺[※]”、ミニサイズの“ピッコロメニュー”でお召し上がりいただけるなど、選べる楽しさが広がるラインナップを取り揃えました。

ぜひこの機会に迷う楽しさ、選べる楽しさをお近くの「ジョリーパスタ」でご堪能ください。

■たまごチーノ



たまごチーノ
840円（税込924円）



辛口たまごチーノ
890円（税込979円）

ジョリーパスタ自慢のペペロンチーノに、優しい味わいのたまご、唐辛子、ニンニクを合わせた「たまごチーノ」が新登場。今までにないクセになる味わいです。ごろっとしたジャガイモやカリカリのベーコンが食感のアクセントに。辛口がお好きな方向けに、「辛口たまごチーノ」もご用意しました。

■フェットチーネ



フェットチーネ・濃厚エビソースのペスカトーレ
1,290円（税込1,419円）



フェットチーネ・カルボナーラ
1,040円（税込1,144円）

もちもち食感にこだわったフェットチーネを、ジョリーパスタ人気の味でお楽しみいただけます。イタリア産のトマトを使ったソースと魚介がたっぷりの「濃厚エビソースのペスカトーレ」、たまごを使ったクリーミーな味わいの「カルボナーラ」など、本格的な味わいをいつもと異なる麺でご賞味ください。

※ 低糖質パスタ50%オフは、日本食品標準成分表2020年版の「マカロニ・スパゲッティ ゆで」との比較数字です。

■ピッツア



ピッツア・燻製チーズのマルゲリータ
860 円 (税込 946 円)



ピッツア・マルゲリータ
690 円 (税込 759 円)



ピッツア・プレミアムマルゲリータ
890 円 (税込 979 円)

クリスピーな生地が特長のジョリーパスタのピッツアに新商品「燻製チーズのマルゲリータ」が登場します。燻製したスカモルツァチーズを使った風味豊かなマルゲリータに、バジルソースが爽やかに香ります。定番の「マルゲリータ」、ちょっぴりリッチな味わいの「プレミアムマルゲリータ」と併せて、それぞれの特長を活かした3種類のマルゲリータをお楽しみください。

■大豆ミート



大豆ミートとほうれん草のラザーニャ
890 円 (税込 979 円)

食物繊維が多くヘルシーな大豆ミートを使った新商品「大豆ミートとほうれん草のラザーニャ」。熱々のとろ〜りチーズやもちもちのラザーニア、ほうれん草などがたっぷり入った食べ応えのある一品です。

■ドルチェ



オペラ
290 円 (税込 319 円)



サンマルク
290 円 (税込 319 円)



バニラジェラート・アフォガート
390 円 (税込 429 円)

お食事の最後を華やかに彩るドルチェにもこだわりの商品が登場します。

チョコクリームやコーヒークリーム、チョコスポンジを重ねたしっとり濃厚な「オペラ」、アーモンドパウダー入りのスポンジと2層のムースを重ね、表面をキャラメリゼした香ばしい「サンマルク」に加え、「バニラジェラート・アフォガート」は、温かい濃厚なコーヒーをジェラートにかけてお召し上がりいただく、ほろ苦い大人のドルチェです。とうもろこし粉から作った小さな焼き菓子「アモーレポレンタ」とご一緒にお楽しみください。

※ 全 304 店舗で販売予定です。(9 月 29 日時点)

以上