

8月限定メニュー！『オーガニックのピアディーナ』新登場

モチモチの薄焼きパンで具材を包んで食べる イタリアの郷土料理～ピアディーナ～



オーガニック食品や健康補助食品を扱う薬糧開発株式会社(本社:神奈川県横浜市 代表取締役:河野司)が運営するオーガニックイタリアンレストラン『シナグロ ORGANIC KITCHEN&MARKET 西武渋谷』は、オープン4周年を記念し2016年8月1日より、3種の“オーガニックピアディーナ”を期間限定で提供致します。

有機野菜のサラダバーから、お好みの野菜を選んで自分好みにカスタマイズ！

ピアディーナの種類は3種類。“生ハム&カプレーゼ”、“自家製ローストビーフと野菜のトマト煮込み”、“スモークサーモンとクリームチーズ”です。全ての食材がこだわりのオーガニック素材。水牛のモッツァレラチーズ、豪州のハーブ牛、パルマ産の生ハムなど、日本のみならず世界中から取り寄せています。そのままでも美味しいですが、サラダバーよりお好みの野菜を追加トッピングしてオリジナルのピアディーナも楽しめます。



シナグロは、“オーガニックをもっとおいしく、もっと楽しく”をコンセプトに、スタイリッシュなオーガニックの食をご提案するイタリアンレストラン。パスタなどのシェフ自慢の創作料理と共に季節を感じるオーガニックサラダバーをご提供しています。

◎販売期間:8月1日(月)～8月31日(水)

◎販売価格:ランチ¥1,780/ディナー¥2,280

(ともに税込・いずれか一種のピアディーナと食べ放題のサラダバーのセット価格)

会社概要

会社名:薬糧開発株式会社

代表取締役:河野司

本社:神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番5号 クイーンズタワーC-19階

健康補助食品の企画・開発・販売、オーガニック食品関連、レストラン運営など

シナグロ ORGANIC KITCHEN&MARKET 西武渋谷:東京都渋谷区宇田川町21-1 西武渋谷店 A館 B2F

取材依頼・お問い合わせ先

薬糧開発株式会社 担当:山田 朱音(やまだ あかね)

TEL:045-872-5966 E-mail: a-yamada@yakuryo.co.jp