

オリーブの丘から季節のお便り！7月限定メニューが登場

「～冷製カッペリーニ～ ウニといくらのだ和風クリームソース」を発売

株式会社オリーブの丘（代表取締役社長：藤田 和也 本社：東京都港区）が展開するイタリア食堂「オリーブの丘」は、7月1日（水）に、「～冷製カッペリーニ～ ウニといくらのだ和風クリームソース」を含む月替わり商品2品を新発売します。



7/1(水) 販売開始!

季節の食材
ウニ&いくら

～冷製カッペリーニ～
ウニといくらのだ
和風クリームソース

冷製

¥890 (税込¥979)

※一部店舗で販売価格が異なる場合がございます。
※なくなり次第終了

オリーブの丘では、季節に合わせた食材を使った月替わりのパスタをご提供しています。7月は、磯の豊かな風味が夏を感じさせるウニといくらを主役にした「～冷製カッペリーニ～ ウニといくらのだ和風クリームソース」を販売します。ウニやいぐらの旨みを、ひんやり冷たい和風クリームソースのパスタでご堪能ください。

また、“イタリア周遊”をテーマに、イタリアの州をイメージした前菜を月替わりで販売しています。7月はシチリア州をテーマにした「レモン香る チキンと北海道産ポテトのオープン焼き ～リモーネ アル フォルノ～」が登場します。レモンの名産地であるシチリアをイメージし、レモンを使ったオープン焼き（リモーネ アル フォルノ）をご用意しました。

ぜひお近くの「オリーブの丘」で、7月限定メニューをお楽しみください。

～冷製カッペリーニ～

ウニといくら和風クリームソース

890 円 (税込 979 円)

和風クリームソースを絡めた冷製カッペリーニに、ミョウバン不使用のウニといくらをトッピングしました。和風クリームソースにはウニのペーストと醤油を使うことで、ウニの旨みや醤油のコクが際立つ味わいに仕上げました。爽やかな大葉や香り豊かな海苔が、風味にアクセントを加えます。濃厚な旨みのウニやプチプチとした食感のいくらを冷製パスタと一緒に召し上がりいただき、口いっぱいに広がる磯の風味をお楽しみください。



レモン香る チキンと北海道産ポテトのオーブン焼き

～リモーネ アル フォルノ～

490 円 (税込 539 円)

レモン香るクリームソースを敷いた皿に、ローストチキンや北海道産ポテト、スライスレモンをのせ、オーブンで焼き上げました。玉ねぎやセロリ、小葱を細かく刻んだシャキシャキ食感の野菜ソースや、色鮮やかなパプリカパウダーを仕上げにトッピングしています。爽やかな風味のレモンや野菜ソースは、香ばしいチキンやホクホクとしたポテトと相性抜群です。これからの暑い時期にぴったりの、爽やかな味わいの一皿をご堪能ください。



【「オリーブの丘」について】

「オリーブの丘」は、素材の魅力を生かしたイタリア料理を、リーズナブルな価格で楽しめるレストランです。全国に 63 店舗 (6 月 29 日時点) を展開しています。

ご注文をいただいてから乾麺を茹で上げるパスタや、生地をのばしてオーブンで焼き上げるピッツアをはじめ、前菜、肉料理、デザート、ワインなども豊富に取り揃えています。

美食の国・イタリアの美味しいものをたくさん集めたお店で、楽しいひとときをお過ごしください。

※全 63 店舗で販売予定です。(6 月 29 日時点)

※7 月下旬に販売終了予定です。

以上

ZÉNSHO

<https://www.olivenooka.jp/>

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