

ジョリーパスタの秋冬グランドメニュー

牛肉の旨みがアップした「感動ボロネーゼ」や、本格的な肉料理、前菜など

イタリアをイメージしたこだわりの商品が多数登場！

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：安元 祐貴 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」は、10月6日（火）より秋冬グランドメニューを導入します。

本場イタリアをお手本に味、素材、彩りにこだわった本格パスタをはじめ、肉料理、前菜、ピッツア、ドルチェなど、ジョリーパスタならではの多彩なメニューを取り揃えました。ぜひお近くのジョリーパスタで秋冬グランドメニューをお楽しみください。



★秋冬グランドメニューのポイント★

- ①牛肉の旨みやお肉のごろっと感がアップした「感動ボロネーゼ」が登場！
- 感動シリーズに“ペペロンチーノ”が仲間入り！
- ②「牛肉の赤ワイン煮込み」「鴨のコンフィー」など、本格的な肉料理をご用意！
- ③イタリアをイメージした前菜やピッツアをラインアップ
- ④“全粒粉パスタ”を使った健康メニューも販売
- ⑤食後やティータイムにぴったりのイタリアンなドルチェが充実！

①牛肉の旨みやお肉のごろっと感がアップした「感動ボロネーゼ」が登場！

感動シリーズに“ペペロンチーノ”が仲間入り！



感動ボロネーゼ ～ゴロゴロ牛肉～

1,190 円（税込 1,309 円）

牛肉 100%の挽肉を使用し、牛肉本来の旨みをより感じられるボロネーゼに仕上げました。粗挽きの牛肉とさらに粗めに挽いた牛肉を使用しているため、ごろっとした肉感とパスタに調和した肉の旨みを存分にお楽しみいただけます。本格的でありながらも親しみのある味わいの一品です。

エレガントな風味が特長の赤ワイン「キャンティ」とのペアリングがおすすめです。



感動ペペロンチーノ ～スモークサーモンとルッコラ～

1,090 円（税込 1,199 円）

ガーリックと唐辛子の風味を引き出した「感動ペペロンチーノ」が新登場します。ガーリックとオイルの風味豊かなパスタに、スモークサーモンや舞茸、ミニトマト、ルッコラを合わせました。スモークサーモンの旨みとルッコラのほろ苦さ、ミニトマトの程よい酸味が調和した一皿です。

おすすめのペアリングは、フルーティーで軽やかな飲み心地の白ワイン「マンドルラ」です。

②「牛肉の赤ワイン煮込み」「鴨のコンフィー」など、本格的な肉料理をご用意！



牛肉の赤ワイン煮込み

990 円（税込 1,089 円）

牛肉を赤ワインベースのソースでコトコト煮込み、ほろりと崩れるようなやわらかな食感に仕上げました。ごろっとした牛肉と芳醇な赤ワインソースが織りなす本格的な味わいをお楽しみいただけます。牛肉やマッシュポテト、ブロッコリー、付け合わせのパンにソースを絡めてお召し上がりください。



鴨のコンフィー

990 円（税込 1,089 円）

ローズマリーなどの風味づけをした鴨肉を、皮目にガーリックオイルを塗って香ばしく焼き上げました。鴨肉ならではの豊かな旨みと、外はパリッと中はジューシーな食感をご堪能いただけます。お好みでレモンを搾っていただき、さっぱりとした味わいへの変化もお楽しみください。

③イタリアをイメージした前菜やピッツアをラインアップ



イカスミのアランチーニ

450 円（税込 495 円）

イカスミの旨みが詰まったお手頃サイズのライスコロッケ※1です。トマトソースの酸味と、アイオリソースから感じられるガーリックの豊かな風味、グラナパダーノのコクが絶妙に調和します。

※1 国産米を使用しています。



アジのエスカベッシュ

450 円（税込 495 円）

揚げたアジをビネガーなどに漬け、野菜と共に盛り付けたマリネ風の前菜です。ビネガーの爽やかな酸味がアジの旨みを引き立てます。お好みでレモンを搾っていただき、よりさっぱりとした味わいをお楽しみください。



アンティパストミスト ～前菜 4 種盛り～

690 円（税込 759 円）

カルパッチョ、熟成サラミ、アジのエスカベッシュ、サクサクチーズを盛り合わせた一品です。お食事の前菜にも、ワインなどのお酒のお供にもおすすめです。



ピッツア・ビスマルク

990 円（税込 1,089 円）

生地にはトマトソースを塗り、舞茸やひらたけ、スライスベーコン、半熟卵をのせて焼き上げたピッツアです。仕上げにトッピングしたルッコラのほろ苦さが風味のアクセントです。旨みのあるきのこやほど良い塩味のベーコン、まろやかな半熟卵を、サクッとクリスピーな生地とともに召し上がりください。



ピッツア・ハーフ&ハーフ

プレミアムマルゲリータ&ビスマルク

1,190 円（税込 1,309 円）

人気の“プレミアムマルゲリータ”と、きのこやベーコン、半熟卵をのせて焼き上げた“ビスマルク”の2種類の味が楽しめるハーフ&ハーフのピッツアです。

④“全粒粉パスタ”を使った健康メニューも販売



全粒粉パスタ 海の幸のバター醤油

1,290 円 (税込 1,419 円)

醤油ソースで仕上げた全粒粉パスタに、有頭エビや殻付きあさり、ベビーホタテ、イタヤ貝、紫イカなどを贅沢に合わせました。全粒粉パスタは、一般的なパスタと比較して食物繊維を 1.5 倍含んでおり※²、不足しがちな栄養素をおいしくプラスできます。バターのコクと香ばしい風味が海の幸の旨みを引き立てる、奥深い味わいの一品です。

※² 食物繊維量は「日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年」の「マカロニ・スパゲッティ類 乾」の数値と比較。

⑤食後やティータイムにぴったりのイタリアンなドルチェが充実！



イタリアンフレンチトースト

590 円 (税込 649 円)

ふんわりとしたフレンチトーストにクリームチーズとたっぷりのはちみつを合わせ、イタリア風に仕上げました。まろやかなクリームチーズと優しい甘さのはちみつがフレンチトーストによくマッチします。



イタリアンフレンチトースト ～フルーツ添え～

790 円 (税込 869 円)

イタリアンフレンチトーストに、オレンジやパイナップル、ミックスベリーを添えたちょっぴり贅沢な一品です。フレンチトーストとフルーツのどちらもを楽しみたいという方におすすめです。



ズコット ショコラ

490 円 (税込 539 円)

イタリア・トスカーナ地方生まれの伝統的なドルチェ「ズコット」をジョリーパスタ流にアレンジしました。ほろ苦い風味のショコラと、たっぷり詰め込んだクリームをお楽しみいただけます。コーヒーや紅茶とも相性が良いため、食後のデザートやティータイムのお供にもぴったりです。

※ 全 322 店舗で販売予定です。(10 月 1 日時点)

※ 「イタリアンフレンチトースト」、「イタリアンフレンチトースト ～フルーツ添え～」には、はちみつを使用しています。

1 歳未満の乳児には与えないでください。

以上