

ジョリーパスタ 春のグランドメニュー改訂

お肉を堪能できるメニューや創作和風パスタが登場！

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：南 哲史 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3月9日（木）に、春のグランドメニュー改訂を実施します。お肉を堪能できる前菜やパスタ、“創作和風パスタ”のカテゴリーを導入し、豊富なメニューで選べる楽しさを提供します。

★グランドメニュー改訂のポイント★

- ①お肉を堪能できる前菜
- ②イタリア家庭料理“ポルペッティ”のパスタ
- ③新！“創作和風”カテゴリーのパスタ
- ④食後にぴったりのドルチェ

①お肉を堪能できる前菜



肉盛り3種盛合せ
(ローストビーフ・モルタデラ・熟成生ハム)
690円(税込759円)

ジョリーパスタで人気の前菜、ローストビーフと熟成生ハムに、イタリアの伝統的なソーセージ、モルタデラを組み合わせた一皿が新登場！しっとりやわらかなローストビーフに、香り豊かなスモークバーベキューソースを添えて提供します。お肉の旨みを存分に味わうことができ、ワインのお供に大変おすすめです。

ローストビーフとモルタデラを合わせた、2種盛合せもご用意しています。

②イタリア家庭料理“ポルペッティ”のパスタ



ポルペッティのデミトマトソース
990円(税込1,089円)

イタリアのマンマの味“ポルペッティ”を豪快にのせたパスタを新発売します。“ポルペッティ”とは、イタリア語で“肉団子”のこと。スプーンでくずしパスタと一緒に食べると、ジューシーな“ポルペッティ”と爽やかなトマトソースのパスタ、濃厚なデミソースが混ざり合う、スペチアーレな（特別な）一品です。

“ポルペッティ”はガーリック香るトマトソースと合わせた前菜「ポルペッティ～ガーリックトマト～」でもご堪能いただけます。

③新!“創作和風”カテゴリーのパスタ



グランドメニューに、“創作和風”カテゴリーのパスタが登場します。素材のおいしさを活かした和風のパスタに野菜だしをあわせて完成させる、新感覚のパスタです。ローストビーフ、ローストチキン、特製ベーコンをトッピングした“肉尽くしの贅沢和風”では、牛・鶏・豚3種の肉のおいしさを一皿でご堪能いただけます。好きなタイミングで別添えの野菜だしをかけたり、パスタを野菜だしにつけたりして、さっぱりとした味わいへの変化をお楽しみください。

創作和風パスタ 肉尽くしの贅沢和風
～さっぱり野菜だしを添えて～
1,190 円 (税込 1,309 円)

④食後にぴったりのドルチェ



ひんやり桃のアフォガート
390 円 (税込 429 円)



**ホワイトチョコレートの
シトラスカッサータ**
290 円 (税込 319 円)



オペラ
290 円 (税込 319 円)

ジョリーパスタでは、食後のドルチェが好評です。チョコレートの濃厚な味わいが人気のプチドルチェ「オペラ」などに加え、これからの季節にぴったりのドルチェが新登場します。「ひんやり桃のアフォガート」は、桃のコンポートとジェラートに、ひんやりジューシーな桃のピューレをたっぷりかけた一品です。「ホワイトチョコレートのシトラスカッサータ」は、シチリア発祥のアイスクーキ。ホワイトチョコレートを使用した“カッサータ”にパッションフルーツのソースをトッピングし、爽やかな味わいに仕上げました。ジョリーパスタこだわりのドルチェで、最後の一口まで本格イタリアンをご堪能ください。

※ 全 304 店舗で導入予定です。(3月2日時点)

以上