

ジョリーパスタの春夏グランドメニュー

新食材を使った商品や、これからの季節にぴったりの爽やかな商品が登場！

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、4月4日（木）より春夏グランドメニューを導入します。

新食材を使った前菜やパスタ、ピッツアに加え、これからの季節にさっぱりとお召し上がりいただけるパスタやドルチェなど、ジョリーパスタならではのバリエーション豊富な新商品を揃えました。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、春夏グランドメニューをお楽しみください。

★春夏グランドメニューのポイント★

- ①ワインと相性抜群！こだわりの新食材を使った前菜
- ②ピッツア 2品が新登場！ハーフ&ハーフ商品を拡充
- ③パスタ新商品！季節にぴったりの一品&ボリュームたっぷりのパスタ
- ④これからの季節にぴったり！爽やかなドルチェ

①ワインと相性抜群！こだわりの新食材を使った前菜

新食材を使用した前菜 4 種盛りが登場します！新たに加わったグリーンオリーブのマリネにはイタリア産オリーブを使用しており、渋みのない、フルーティーな味わいをご堪能いただけます。あわせて登場するサラミには、中粗挽きのポークを熟成させた“ジェノアサラミ”を採用しました。ワインのお供にぴったりの一皿です！



【内容】

- ・熟成生ハムと燻製ポテトのサラダ
- ・サーモンのマリネ
- ・イタリア産グリーンオリーブのマリネ
- ・サラミ

New

アンティパストミスト ～前菜 4 種盛り～
550 円（税込 605 円）

②ピッツァ 2 品が新登場！ハーフ&ハーフ商品を拡充

2 種のピッツァを同時に楽しめる、人気の“ピッツァ・ハーフ&ハーフ”に新商品が登場です。王道の「ピッツァ・マルゲリータ」と、海老、ポテト、ベーコンに爽やかなジェノベーゼソースを組み合わせた「ピッツァ・ジェノベーゼ」を一度にご堪能ください。

また、新登場の「ピッツァ・サラミ」では、たっぷりのせたサラミの旨みを、チーズのコクや、トマトソースの程よい酸味と一緒に楽しみいただけます。



New

ピッツァ・ハーフ&ハーフ
マルゲリータ&ジェノベーゼ
890 円 (税込 979 円)



New

ピッツァ・サラミ
890 円 (税込 979 円)

③パスタ新商品！季節にぴったりの一品&ボリュームたっぷりのパスタ

「海の幸とおろし明太子のバター醤油」は、海老、イカ、あさり、帆立を使ったパスタに、おろし明太子をトッピングした一品です。香ばしいバター醤油パスタと、たっぷりの海の幸、おろし明太子をあわせ、さっぱりとお召し上がりください。

また、「チーズハンバーグのデミトマトソース」も新登場。チーズハンバーグを豪快にトッピングした、ボリューム満点のパスタです。ジューシーなハンバーグ、とろけるチーズ、濃厚なデミソース、爽やかなトマトソースパスタが混ざり合う、贅沢な味わいをご堪能ください。



New

海の幸とおろし明太子のバター醤油
890 円 (税込 979 円)



New

チーズハンバーグのデミトマトソース
1,050 円 (税込 1,155 円)

④これからの季節にぴったり！爽やかなドルチェ

「ふんわりクレームダンジュ」は、北海道産マスカルポーネを使ったふんわり食感のレアチーズケーキです。爽やかな風味のクレームダンジュは別添えの甘酸っぱいフランボワーズソースと好相性で、食後でもさっぱりとお召し上がりいただけます。

「ひんやり桃のアフォガート」は、桃のコンポートとバニラジェラートに、ひんやりジューシーな桃のピューレをかけたドルチェです。サクサク食感の香ばしいショコラをトッピングし、ミニサイズながらも満足感のある一品に仕上げました。



New

ふんわりクレームダンジュ
390 円（税込 429 円）



New

ひんやり桃のアフォガート
450 円（税込 495 円）

※ 全 317 店舗で導入予定です。（3 月 29 日時点）

以上

ZÉNSHO

<https://www.jolly-pasta.co.jp/>

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