

デザート

サイゼリヤこだわりのラインナップ。
甘い本格的な味わいは、食後の満足感を高めます。

このマークの付いているデザートは、イタリア直輸入です。



(すぐに) 3206 Italian Custard Pudding
(あとで) 3906 イタリアンプリン
228円 (税込250円)

(すぐに) 3201 Tiramisu
(あとで) 3901 ティラミス クラシコ
273円 (税込300円)

※ティラミスに若干のアルコール成分を含んでいます。※風味付けに提供前にかけているココアパウダーは、イタリア直輸入製品ではございません。

人気のデザートをお得にどうぞ。

香料を使用しない、
ミルクの自然な香り。

厳選のカカオ&
ヘーゼルナッツ。



(すぐに) 3212 Tiramisu & Italian Custard Pudding
(あとで) 3912 プリンとティラミスクラシコの盛合せ
455円 (税込500円)



(すぐに) 3205 Italian Gelato
(あとで) 3905 イタリアンジェラート
228円 (税込250円)



(すぐに) 3213 Truffle Ice Cream
(あとで) 3913 トリファイスクリューム
319円 (税込350円)

特製ガナッシュを使用した、
オリジナルレシピ。

甘みとほろ苦さを
お好みのバランスで。

相性抜群コンビの
あったか冷たいデザート。



(すぐに) 3207 Chocolate Cake
(あとで) 3907 チョコレートケーキ
273円 (税込300円)



(すぐに) 3215 Coffee Jelly with Italian Gelato
(あとで) 3915 コーヒーゼリー&イタリアンジェラート
319円 (税込350円)



(すぐに) 3204 Petit Focaccia with Cinnamon Sugar & Italian Gelato
(あとで) 3904 ジェラート&シナモンプチフォッカ
410円 (税込450円)

デザートとご一緒に

食後酒
アルコール分40%
3306 グラッパ (30ml)
273円 (税込300円)

甘口ロゼ
甘口でやわらかい泡。
3412 ランプルスコロゼ
【ロゼ・発泡】甘口
1,000円 (税込1,100円)

ドリンクバー

5101 セットドリンクバー
182円 (税込200円)

5102 キッズ ※小学生以下のお子様
※3歳までのお子様は無料です。
91円 (税込100円)

5103 単品 ※ドリンクバーのみ
ご利用のお客様
273円 (税込300円)

Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。

La Buona Tavola!



サイゼリヤは、おいしくて健康的なイタリアの家庭料理を、
世界中の人々が便利に楽しく食べられることを目指しています。



おいしさを世界中から
おいしさを世界中に

エスカルゴ コーンポテト グリーンピース 甘エビ
ハンバーグ ミートソース ホワイトソース コーンスープ
ワイン パスタ デーズ トマト

パスタやワイン、オリーブオイルをイタリアから。
牛肉、乳製品は、牛大国オーストラリア自社工場から。
野菜や米は、国内工場から新鮮なまも届け。
サイゼリヤの考える“毎日のおいしさ”を、
これからも世界中に広げ続けていきます。

全国・海外のサイゼリヤ店舗数
1547 店舗
国内 **1069** 海外 **478**
1年間で約1億9000万人のお客様を
お迎えしています。

※数字は2023年3月時点

割れないグラスで、もっと安全に。

トライタンは、極めて割れにくく、
哺乳瓶や医療機器でも使われている素材です。
サイゼリヤでは、飲み物にトライタングラスを使用し、
より安全なお食事を提供しております。

環境保全のため、プラスチック製ストローの
ドリンクバーへの常備を終了いたしました。
植物由来のバイオマスプラスチックを配合した
ストローをご用意しております。必要なお客様は
従業員にお申し付けください。

※マドラーの代用としても
ストローをご用意しております。
ご理解・ご協力のおほどお願い申し上げます。

アレルギー、カロリー、塩分情報は
こちら
Allergen Information
過敏原情報

当店使用の米はすべて国産米です。
米トレーサビリティに基づき表示しております。
原材料の産地情報の詳細は
(株)サイゼリヤ ホームページに記載しております。
サイゼリヤ 原産地 検索

English Menu
中文菜单

20歳未満の飲酒・喫煙は法律で禁止されています。 飲酒運転は法律で禁止されています。 <お願い> お客様の安全のため、アルコールご注文のお客様にはお車運転の有無の確認をさせていただく場合がございます。

- 夜10:00以降は、お食事代10%を深夜料金として加算させていただきます。
- 盛り付け、器は店舗により異なる場合がございます。
- メニュー表記・内容についてのご不明な点は従業員にお問い合わせください。
- アレルギー物質(28品目)の一覧をご用意しております。従業員にお問い合わせください。
- お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
- 店内での営業活動はご遠慮ください。
- 店内では、他のお客様にご迷惑のかかる携帯電話のご使用はご遠慮ください。

全店に点字メニューをご用意しております。

SALAD

サラダ

まずはサラダから

サイゼリヤはサラダを前菜としておすすめしています。

「サイゼリヤドレッシング」は酸味と旨みのバランスが良く、後の食事がよりおいしく感じられます。

パプリカ

ほのかな甘みと苦み、独特の香りはサイゼリヤドレッシングと相性がよく、サラダをよりおいしくお召し上がりいただけます。辛味はないのでお子様にも安心です。



サイゼリヤドレッシング

愛され続けて50年!程良いコクと酸味のオリジナルレシピ。サラダをおいしく食べて頂くために、日々改良を続けています。



303

サイゼリヤドレッシング(500ml)
463円(税込500円)



グリーンランド周辺の海域で獲れた、甘みたっぷりの小エビを特製ドレッシングが引き立てます。



1202 Shrimp Salad
小エビのサラダ 319円(税込350円)

ジューシー感を損なわないように、しっとり仕上げた蒸し鶏です。



1209 Chicken Salad
チキンのサラダ 319円(税込350円)

歯ざわりの良い三陸産わかめをたっぷり使用しています。



1205 Seaweed Salad
わかめのサラダ 319円(税込350円)

30年間栽培に取り組む、苦みと香りが特徴のルーコラです。



1208 Green Salad
グリーンサラダ 319円(税込350円)

ミルクシーなバッファローモッツアレラとルーコラの組み合わせです。



1207 Green Salad with Buffalo Mozzarella Cheese
モッツアレラのサラダ 364円(税込400円)

サイゼリヤの取り組み

～白河高原の「サイゼリヤ農園」～

店舗数が20店舗に満たないころから、福島県の白河高原に山をまるごと購入。「サイゼリヤ農園」で、育苗から収穫まで、目指す品質のレタス作りに取り組んでいます。また、その苗は契約農家さんにもお渡しして計画的にレタスを生産して頂いています。欲しい品質を、欲しい量だけ、欲しいタイミングで。お客様に安くておいしいレタスをお届けすることにこれからも挑戦し続けます。

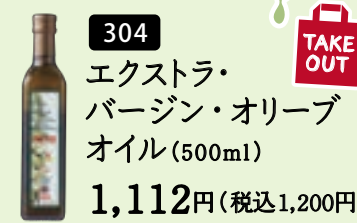
※「サイゼリヤ農園」で作ったレタスはサイゼリヤの一部店舗で使用しております。



こちらもおすすめ!

オリーブドレッシング

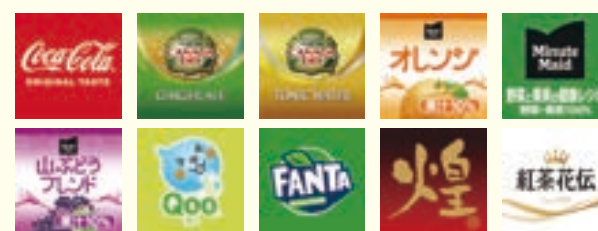
酸度の低いエクストラ・バージン・オリーブオイルをたっぷり使用。



304

エクストラ・バージン・オリーブオイル(500ml)
1,112円(税込1,200円)
※販売価格を改定させていただきました。

ドリンクバー



Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。

5101 セットドリンクバー
182円(税込200円)

5102 キッズ ※小学生以下のお客様 ※3歳までのお子様は無料です。
91円(税込100円)

5103 単品 ※ドリンクバーのみご利用のお客様
273円(税込300円)

※ドレッシングをかけて提供しております。※ドレッシングの変更をご希望の際は、従業員にお申し付けください。
●天候などの事情により食材が変更になる場合がございます。●夜10:00以降は、お食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。

スープ

野菜をたっぷり。素材本来の味を生かし、他の料理とも合わせやすいです。

糖度が高いスーパースイートコーンとオーストラリアの良質なミルクがたっぷりです。



1301 Corn Cream Soup
コーンクリームスープ **137円**(税込150円)



コーンクリームスープ
滑らかな舌触りが特徴のコーンクリームスープです。オーストラリアの自社工場、良質なミルクをたっぷり使用して作っています。厳選されたスーパースイートコーンの自然な甘みと、着色料を使用していないのでコーン本来の色味です。

すっきり仕上げた、イタリア風オニオングラタンスープ。



1307 Onion Soup with Bread & Cheese
たまねぎのズッパ **273円**(税込300円)



たまねぎのズッパ
サイゼリヤのたまねぎのズッパは、すっきりとしたイタリア風の仕立て。クリアなスープの中に、チーズの香ばしさとしっかりとソテーしたたまねぎの素朴な甘みが感じられます。

いろいろな野菜が煮溶けた、イタリア家庭の素朴な味わいです。



1305 Minestrone
田舎風ミネストローネ **273円**(税込300円)
※季節によって使用する野菜が異なります。



田舎風ミネストローネ
トマト、じゃがいも、ニンジン、たまねぎ、キャベツ、セロリ、白いんげん豆。季節によりズッキーニ、ブロッコリーやイタリア野菜「カーボネロ」など、具材たっぷりのミネストローネです。イタリアの家庭で食べられるような、野菜が煮溶けた「田舎風」の滋味深い味わいです。

ワイン

ワインと一緒に楽しい食事を。より気軽にお飲みいただけるようフレッシュなイタリアワインをご用意しています。

ハウスワイン



グラスワイン
3401 赤 **3402** 白
91円(税込100円)

サイゼリヤのハウスワイン

契約ワイナリーで作られたワインを必要なだけボトリングし、定温コンテナで運んでいます。サイゼリヤの使用量が多いからこそ消費までの時間も短く、フレッシュな現地の味そのままのワインをお届けできます。



実物大
(比べてみてください!)



デカンタ (250ml) **3403** 赤 **3404** 白 **182円**(税込200円)
デカンタ (500ml) **3405** 赤 **3406** 白 **364円**(税込400円)
マグナム (1500ml) **3407** 赤 **3408** 白 **1,000円**(税込1,100円)

ボトルワイン

- 3413** ドンラファエロ [(白・発泡)辛口] **1,000円**(税込1,100円)
- 3412** ランブルスコロゼ [(ロゼ・発泡)甘口] **1,000円**(税込1,100円)
- 3414** ランブルスコセッコ [(赤・発泡)辛口] **1,000円**(税込1,100円)
- 3415** ベルデッキオ [(白)辛口] **1,000円**(税込1,100円)
- 3416** キャンティ [(赤)辛口] **1,000円**(税込1,100円)
- 3419** キャンティ ルフィナ リゼルバ [(赤)辛口] **2,000円**(税込2,200円)

食後酒 イタリアの「おどろの焼酎」

グラッパはワインを作る際のおどろの絞りかすで作る蒸留酒です。イタリアでは食事の最後に食後酒として楽しまれています。

アルコール分40%
3306 グラッパ (30ml) **273円**(税込300円)

生ビール キリン一番搾り



3301 ジョッキ **364円**(税込400円) **3302** グラスビール **273円**(税込300円)

サワー

レモン感しっかり、食事に合う。
3304 キリン氷結シチリア産レモン **319円**(税込350円)

ノンアルコール

シャープなキレとドライなノドごし。
3303 アサヒドライゼロ **228円**(税込250円)

BREAD 焼きたてパン

ご注文をいただいてからオーブンで焼き上げます。

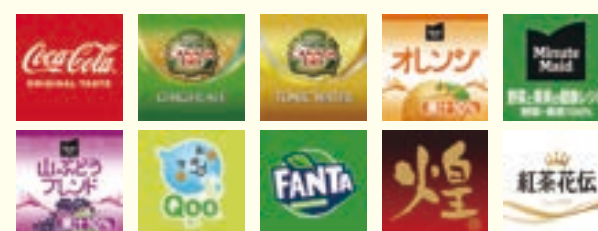


3108 Mini Ficelle ミニフィセル **137円**(税込150円)
3109 Garlic Toast ガーリックトースト **182円**(税込200円)
3106 Petit Focaccia プチフォッカ **137円**(税込150円)
3104 Petit Focaccia with Cinnamon Sugar シナモンプチフォッカ **182円**(税込200円)

外はパリッ、中はモチッと。どんな食事にも合うようにシンプルな配合にしています。
にんにくとバターをしっかりと炒めました。食欲をそそる香りです。
もっちりやわらか。ほのかに甘い素朴な味わい。
シナモンシュガーのやさしい甘み。

●天候などの事情により食材が変更になる場合がございます。●夜10:00以降は、お食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。

ドリンクバー



Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。



5101 セットドリンクバー **182円**(税込200円)
5102 キッズ **91円**(税込100円)
5103 単品 **273円**(税込300円)

20歳未満の飲酒・喫煙は法律で禁止されています。飲酒運転は法律で禁止されています。<お願い> お客様の安全のため、アルコールをご注文のお客様にはお車運転の有無の確認をさせていただきます。 2024.02.C

前菜・おつまみ

サイゼリヤこだわりの一品たち。その日の気分を選んで、みんなで取り分けたり。自由に組み合わせでお楽しみいただけます。

TAKE OUT こちらのマークの商品はテイクアウトできます。従業員にお申し付けください。

青枠の商品は冷たい前菜です。

一緒に食べるとおいしい組み合わせ。よりしっとりとした食感になります。

New!



1423 Jamon Serrano & Buffalo Mozzarella Cheese
生ハムとパッファローモッツアレラの盛り合わせ **455円**(税込500円)



1422 ハモン・セラノ **291円**(税込320円)

サイゼリヤの生ハム

生ハムの香りが感じられるよう、厚さにこだわって自社工場でスライスしたものをお届けしています。スペイン産のハモン・セラノの中でも、熟成期間が短く、軽い食感のものを選びました。ランブルスコとよく合います。

※供給の都合により、協力工場で作成した生ハムを使用する場合がございます。

発酵バターのある味わいです。白ワインとよく合います。



1405 Grilled Escargots
エスカルゴのオープン焼き **364円**(税込400円)

サイゼリヤのエスカルゴ

くせの少ないエスカルゴを厳選して使用し、野菜と一緒に煮込んで食べやすく仕上げました。発酵バターで作ったガーリックバターはエスカルゴの旨みをたっぷり含んで極上のソースに。ぜひパンと一緒にどうぞ



3106 プチフォッカ **137円**(税込150円)



1414 Buffalo Mozzarella Cheese & Tomato
モッツアレラトマト **255円**(税込280円)



1413 Shredded Carrot
爽やかににんじんサラダ **182円**(税込200円)



1406 Shrimp with "SAIZERIYA" Dressing
小エビのカクテル **255円**(税込280円)



1408 Chicken with Flavored Vegetable Sauce
蒸し鶏の香味ソース **255円**(税込280円)



1401 Grilled Spicy Chicken
辛味チキン **273円**(税込300円)



1404 Fried Shrimp
ポップコーンシュリンプ **273円**(税込300円)



1415 Grilled Potato
カリッとポテト **255円**(税込280円)



1407 Grilled Spicy Sausage
チョリソー(辛味ソーセージ) **364円**(税込400円)



1425 Green Peas with Gran Moravia Cheese & Egg
柔らか青豆の温サラダ **182円**(税込200円)



サイゼリヤの青豆
柔らかさと甘さが特徴の最高グレードの「ベビーピー」を使用。更にサイゼリヤでは、おいしく食べられるベストな収穫タイミングを指定しています。



1410 Grilled Green Mussels with Vegetable Salsa
ムール貝のガーリック焼き **364円**(税込400円)



1402 Grilled Skewered Lamb
アロスティチーニ **364円**(税込400円)



1452 Wサイズ **728円**(税込800円)

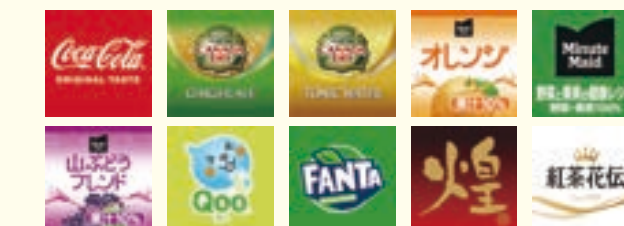


1403 Sautéed Spinach
ほうれん草のソテー **182円**(税込200円)



1411 Asparagus with Gran Moravia Cheese
アスパラガスの温サラダ **273円**(税込300円)

ドリンクバー



Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。

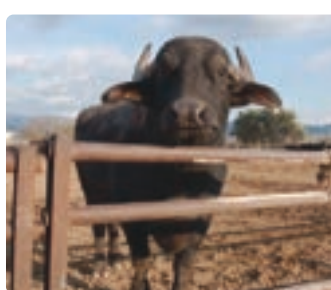


- 5101** セットドリンクバー **182円**(税込200円)
- 5102** キッズ 小学生以下のお客様 3歳までのお子様は無料です。 **91円**(税込100円)
- 5103** 単品 ※ドリンクバーのみご利用のお客様 **273円**(税込300円)

軽い食感の生地に、シンプルな具材とチーズをたっぷりトッピング。ついつつまみたくなります。

イタリア直輸入のバッファローモzzarellaを使用しています。

TAKE OUT こちらのマークの商品はテイクアウトできます。従業員にお申し付けください。



サイゼリヤの バッファロー モzzarella

イタリアカンパーニャ州の老舗Lupara社から。バッファロー(=水牛)にストレスをかけない飼育法なので、ミルクでコクがあり、広がる風味が格別です。

2201 PIZZA with Buffalo Mozzarella Cheese
マルゲリータピザ **364円(税込400円)**

2251 Wチーズ **455円(税込500円)**

マルゲリータピザの3倍のバッファローモzzarellaを使っています。



2202 PIZZA with Triple Buffalo Mozzarella Cheese
バッファローモzzarellaのピザ **455円(税込500円)**

2252 Wチーズ **546円(税込600円)**

3種のきのこ特製野菜ペースト。オープンで香りよく焼き上げます。



2204 PIZZA with Mushroom & Vegetable Salsa
野菜ときのこのピザ **364円(税込400円)**

2254 Wチーズ **455円(税込500円)**

旨みあふれるソーセージをたっぷり。



2208 PIZZA with Sausage
ソーセージピザ **364円(税込400円)**

2258 Wチーズ **455円(税込500円)**

糖度が高いスーパースイートコーンを厳選して使用しています。



2206 PIZZA with Corn
たっぷりコーンのピザ **364円(税込400円)**

2256 Wチーズ **455円(税込500円)**



小学生までの
限定メニュー



4106 おこさまポテト **91円(税込100円)**



4105 おこさまポップコーンシュリンプ **137円(税込150円)**

おかわり自由!
キッズドリンクバー **91円(税込100円)** 小学生まで

“コーディネーション” するおいしさ



イタリアで長い年月をかけて築かれた食文化において、前菜～デザート、食前酒～食後酒に至るまで料理や飲み物はすべて用途別に洗練されています。それらを食事のシーンやお腹のすき具合、体調などに合わせて選んで組み合わせることで、つまり“コーディネーション”をすることで「おいしさ」は2倍、3倍と膨らむのです。サイゼリヤでは、一品一品の料理のサイズを「多すぎず少なすぎず」の量に設定しています。料理どうしを組み合わせたり、フレッシュなワインと組み合わせたり。お客様が一人の時も大人数の時も、“コーディネーション”をして倍増する「おいしさ」を愉しんで欲しいと考えています。



サイゼリヤのオリーブオイル

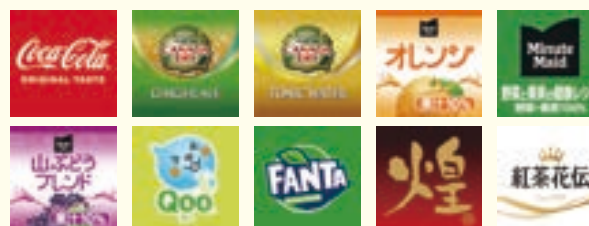
サイゼリヤのエクストラ・バージン・オリーブオイルは、130年の歴史を持つイタリアMIRA社から。オリーブオイルは酸度が低いほどしぼりたての良質なオイルと言われ、「エクストラ・バージン」の名を冠することができるのは酸度0.8%以下のものだけです。100%イタリア産のオリーブで作るサイゼリヤのオリーブオイルはさらに酸度の低い0.25~0.35%。料理のベースに一貫して使っているので、どの料理を組み合わせても、統一感を持っておいしくお召し上がりいただけます。



304 エクストラ・バージン・オリーブオイル (500ml) **1,112円(税込1,200円)**

※販売価格を改定させていただきました。

ドリンクバー



Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。



5101 セットドリンクバー **182円(税込200円)**

5102 キッズ **91円(税込100円)**

5103 単品 **273円(税込300円)**

ドリア & グラタン

ミルクの風味を凝縮した、後味のよいホワイトソース。
コクがあるのにキレがいい。

TAKE OUT こちらのマークの商品はテイクアウトできます。
従業員にお申し付けください。

サイゼリヤのホワイトソース

オーストラリアの大自然に
生まれた牛のミルクは、
搾った翌日にはサイゼリヤの
自社工場へ。



ミルクの風味は熱に弱いので、
風味が飛ばないように低温で
煮詰めていきます。しっかりと煮詰めたら、シンプルに味付け
をしてホワイトソースが完成。生乳をすぐに加工できるのは
乳大国のオーストラリアだからできる製法です。
牛乳をじっくり煮詰めたミルクのコク、甘みと風味。生乳だけ
を使っているので軽くすっきりとした食感。コクがあるのにキレ
がいい、自慢のホワイトソースをお召し上がりください。

創業以来こだわり続ける人気商品。
ミルクリッチなホワイトソースと、牛肉の旨みを生かしたミートソースで。
赤のハウスインと良く合います。



TAKE OUT

2101 Doria with Meat Sauce
ミラノ風ドリア

273円(税込300円)



サイゼリヤのターメリックライス

ホワイトソースやミートソースと
一緒になっても粒立ちが良い、
ドリアに一番合うお米を厳選。
福島県の自社工場で精米、
炊飯を行っています。
ターメリックはホワイトソースに
よく合う香りと「ミラノ風」の
黄金色が特徴です。

半熟卵でまるやかに。



2103 Doria with Meat Sauce & Egg
半熟卵のミラノ風ドリア 319円(税込350円)

トッピングのチーズを香ばしく焼き上げています。



2108 Doria with Meat Sauce & Cheese
焼チーズ ミラノ風ドリア 319円(税込350円)

自家製ホワイトソースとタラコソースは
人気の組み合わせです。



2106 Doria with "TARAKO" Sauce & Shrimp
タラコとエビのドリア 364円(税込400円)

魚介と相性の良い自家製ホワイトソースをグラタンでも。



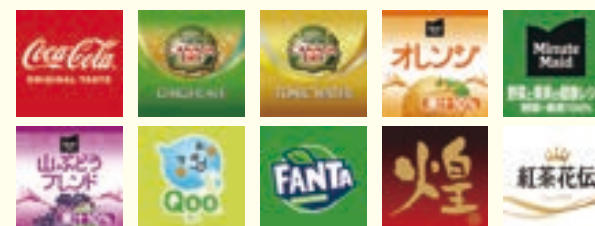
2109 Gratin with shrimp & "TARAKO" Sauce
エビとタラコのクリームグラタン 364円(税込400円)

サイゼリヤの取り組み ～オーストラリア工場～

オーストラリア、メルボルンの郊外にあるオーストラリア工場では
ホワイトソース、コンスープやハンバーグ、ミートソースなどを
製造しています。オーストラリアは言わずと知れた牛大国。
安全で品質の良い牛乳や牛肉を、保管のための加工や
冷凍をせず、フレッシュなまま使うことができるのが特徴です。
自社工場を原料生産地の近くに持つことで、安くて良質な
商品の提供を実現しています。



ドリンクバー



・コーヒー
・カプチーノ
・エスプレッソ

アラビカ100%ブレンド

5101 セットドリンクバー **182円(税込200円)**

5102 キッズ **91円(税込100円)**
※小学生以下のお客様
※3歳までのお子様は無料です。

5103 単品 **273円(税込300円)**
※ドリンクバーのみご利用のお客様

Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。

●天候などの事情により食材が変更になる場合がございます。●夜10:00以降は、お食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。

PASTA

サイゼリヤでは、デュラム小麦のセモリナ粉100%の乾麺を使用しています。
食感が良く伸びやすく、最後までおいしく食べられます。

人気のタラコソースに甘みたっぷりの小エビをトッピング。
白のハウスワインとよく合います。



2320 Spaghetti "TARAKO" Sauce with Shrimp
小エビのタラコソース **491円**(税込540円)

オーブンでじっくりと焼いた野菜の旨み。
ソーセージ入り。

New!



2315 Spaghetti Tomato Sauce with Grilled Vegetables & Sausage
イタリア野菜のトマトスパゲッティ **491円**(税込540円)

身のふっくらしたあさりを使用しています。



2310 Spaghetti "VONGOLE"
スープ入り塩味ボンゴレ **455円**(税込500円)

魚介の旨味を楽しめるソースです。
お口周りが汚れにくいセピア色に仕上げました。

New!



2328 Spaghetti "NERO DI SEPIA"
イカの墨入りセピアソース **455円**(税込500円)

自慢のホワイトソースを使った特製ソースは、
3種のきのこの香りを引き立たせます。

New!



2321 Spaghetti Mushroom Cream with Spinach
きのこほうれん草のクリームスパゲッティ **546円**(税込600円)

牛のミルクを使ったハードチーズです。
甘みとほのかなミルクィーさが特徴です。



4307 Gran Moravia Cheese
トッピング粉チーズ
(グランモラビア) **91円**(税込100円)



4301 Half Boiled Egg
トッピング半熟卵 **46円**(税込50円)

自家製ホワイトソースのコクと、
肉の旨みが入った特製ソース。



2305 Spaghetti "CARBONARA"
カルボナーラ **455円**(税込500円)

ジューシーな牛肉の旨みを生かした特製ソースを、
オーストラリア自社工場から。



2306 Spaghetti with Meat Sauce
ミートソースポロニア風 **364円**(税込400円)



2316 半熟卵のミートソース
ポロニア風 **410円**(税込450円)

たらこ生クリーム風味を生かした
シンプルなレシピです。



2301 Spaghetti "TARAKO" Sauce
タラコソースシシリー風 **364円**(税込400円)

パンチェッタ入りのシンプルなトマトのソースです。



2304 Spaghetti with Tomato & Pancetta
パルマ風スパゲッティ **364円**(税込400円)

エクストラ・バージン・オリーブオイルで、
にんにくの旨みを引き出しています。



2303 Spaghetti "PEPERONCINO"
ペペロンチーノ **273円**(税込300円)



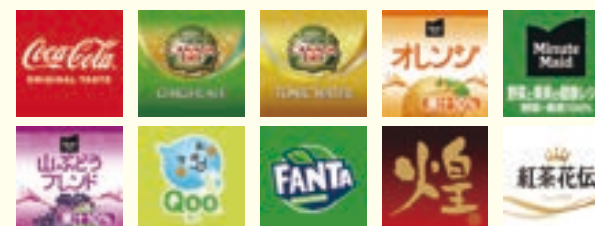
2317 半熟卵の
ペペロンチーノ **319円**(税込350円)

辛さと旨味のあるトマトのソース。



2325 Penne "ARRABIATA" with Olive Anchovy Sauce & Chili
ペンネアラビアータ **364円**(税込400円)

ドリンクバー



Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。



・コーヒー
・カプチーノ
・エスプレッソ

アラビカ100%ブレンド

5101 セットドリンクバー **182円**(税込200円)

5102 キッズ 小学生以下のお客様
※3歳までのお子様は無料です。 **91円**(税込100円)

5103 単品 ※ドリンクバーのみご利用のお客様 **273円**(税込300円)

HAMBURG

肉の本来の旨みが味わえる、牛100%ハンバーグです。

※「牛100%」はハンバーグに使用する肉のうち、牛肉が占める割合です。



2406 Hamburg Steak
ハンバーグステーキ **364円(税込400円)**



サイゼリヤの取り組み
～オーストラリア自社工場の
ハンバーグ～

おいしくて安全な牛乳、牛肉を求めて
サイゼリヤはオーストラリアに工場を
つくりました。新鮮な原料を使用して
作るハンバーグは、素材本来の風味
がしっかりと感じられます。

※供給の都合により、一部店舗では協力工場
の牛100%ハンバーグを使用しております。



旨みとコクがある自慢の野菜ペーストが、
ハンバーグステーキと相性ぴったり。



2407 Hamburg Steak with Vegetable Salsa
ディアボラ風ハンバーグ **455円(税込500円)**



特製デミソース

牛肉と赤ワインの深いコク。
トマトの酸味を加わった
キレの良いソース。



ガルムソース

にんにくの旨みと甘みを
生かしたサイゼリヤの
オリジナルソースです。

とろ～りチーズのコクとトマトのキレが、
肉の旨みを引き立てます。



2403 Hamburg Steak with Cheese & Tomato Sauce
イタリアンハンバーグ **455円(税込500円)**



サイゼリヤのごはん

福島県の自社工場、および協力工場で、
玄米を使用する分だけ精米し、
毎日お店にお届けしています。
精米したてのおいしいごはんを、どうぞ。



3101 Rice
ライス **137円(税込150円)**

3102 Large Rice
ラーゼライス **182円(税込200円)**

3103 Small Rice
スモールライス **91円(税込100円)**

辛味ソーセージとハンバーグのお得な盛合せ。



2418 Hamburg Steak with Grilled Spicy Sausage
チヨリソーとハンバーグの盛合せ **500円(税込550円)**



CHICKEN

チキン

肉厚の一枚肉をこんがり、じっくり、
ジューシーに焼き上げます。



※提供までにお時間を頂く場合がございます。
2402 Grilled Chicken with Vegetable Salsa
若鶏のディアボラ風 **455円(税込500円)**



チーズのコクとトマトのキレ。
香ばしく焼き上げました。



※提供までにお時間を頂く場合がございます。
2404 Grilled Chicken with Cheese & Tomato Sauce
柔らかかチキンのチーズ焼き **455円(税込500円)**



サイゼリヤの
野菜ペースト

30年以上こだわり続ける
オリジナルレシピ。
肉料理があっさり食べられます。

4304 野菜ペースト
91円(税込100円)



3106 プチフォッカ
137円(税込150円)



3108 ミニフィセル
137円(税込150円)

LAMB

ラム

健康的なオージーラムです。
赤身が多く柔らかい部位(ランプ)を
厳選しています。

New!



2416 Lamb Rump Steak
ラムのランプステーキ **791円(税込870円)**

やみつき
スパイス付き

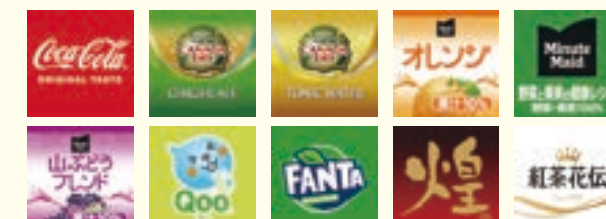
ミディアムレアで
提供しています

ハウスワイン



デカンタ
(250ml)
3403 赤 **3404** 白
182円(税込200円)
(500ml)
3405 赤 **3406** 白
364円(税込400円)

ドリンクバー



Please help yourself to self-service drinks at Drink Bar (free re-fills). ※店舗によってドリンクバーのラインナップが異なる場合がございます。



・コーヒー
・カプチーノ
・エスプレッソ

5101 セットドリンクバー
182円(税込200円)

5102 キッズ 小学生以下のお客様
※3歳までのお子様は無料です。
91円(税込100円)

5103 単品 ※ドリンクバーのみご利用のお客様
273円(税込300円)