

ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

ピエトロレストラン 10月4日(火)から新メニューや復活メニューが登場！ パスタの他にも充実したラインアップで、素敵な時間をお楽しみください

株式会社ピエトロ(本社:福岡市中央区 代表取締役社長:高橋泰行)は、全国のピエトロレストラン共通である「グランドメニュー」を見直し、10月4日(火)から、新メニューや、お客様のお声にお応えした復活メニューを投入いたします。“一軒のレストラン”からはじまったピエトロが「お客様のお食事時間をさらに豊かにし、もっとお喜びいただきたい」との想いを込め、ランチやディナーなどさまざまなシーンで、“パスタ以外”にも充実したメニューをご提案いたします。詳細は以下の通りです。

【ピエトロレストラン 新グランドメニュー】 ※価格はすべて税込です。※すべてイートイン価格です。

■開始日：10月4日(火)

■店 舗：全国のピエトロレストラン31店舗 (PASTA & TAPAS PIETRO 豊洲店・池袋店・福岡パルコ店をのぞく)

■メニュー総数：78品 [新メニュー8品]

お客様のお声によりリニューアルして再登場！



イタリアンカツサラダ [1,078円]

国産のフレッシュ野菜を使用したサラダにトンカツをあわせた、野菜もお肉も食べられる、欲張りな一品です。

ドレッシングには酸味があるので、意外にも揚げたてのカツをさっぱりと食べ進められます。

シェアして食べても満足感があるサラダに、お気に入りのピエトロドレッシングをかけて、お楽しみください。

“ふわっとろっ”なドリアが新登場！



デミオムドリア [1,188円]

ふわっとろっのオムライスを、なんと！ドリア仕立てにしたひと皿。

バターが香るふわふわのオムレツ部分は、コクのあるチキンライスと相性抜群。濃厚なデミグラスソースを絡めてお召し上がりください。

パスタのサイドメニューやアルコールのお供にもおすすめ！



ローストビーフ 国産たまねぎの和風ソース [858円]

ドレッシングと同じ国産たまねぎ100%で作る、ピエトロ特製の和風ソースはお肉にぴったりです。つけあわせのルッコラや、お肉に隠れた香味野菜とともに味わうお肉の旨みで、お酒も進みます。(ピエトロ本店 セントラーレは取り扱いなし)

メニュー見直しによる価格改定について

ピエトロレストランは、今回のメニュー見直しにより、誠に勝手ながら、イートインおよびテイクアウト、デリバリーでの一部メニューの価格を改定いたします。

原材料価格の高騰をはじめ、原油価格高騰による物流費上昇が続く中、弊社では全社を挙げて生産効率の向上と経費削減に取り組んでおりますが、引き続きお客様に高品質でおいしく、安全・安心な料理を安定供給するためには、価格を改定せざるを得ないという判断に至りました。

これからも、いつもおいしい料理と心を込めたサービスを提供するために、一層の努力を重ね、お客様からの「おいしかった」という言葉を宝物として、これまで以上にお客様にご満足いただける店舗を目指してまいります。

諸事情をお汲み取りいただき、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。
株式会社ピエトロ 広報室 Tel：092-716-0300(代表)