

報道関係各位



ピエトロレストランで1月29日(木)から新メニューが仲間入り！

ピエトロの“らしさ”をかたちにした、懐かしさと想いが詰まったラインアップ

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、2026年1月29日(木)より、レストランのグランドメニューをリニューアルいたします。今回のリニューアルでは、当社が取り組んでいる、ファンを大切に、ファンとともにブランドを育てていく「ファンベース」の考え方を軸に、ファンに親しまれてきたピエトロの懐かしい味、お客様やスタッフの声をきっかけに生まれたメニューが新たに登場します。

※画像はすべてイメージです。



【ピエトロ新グランドメニュー】

■開始日：1月29日(木)

■店舗：全国のレストラン40店舗

(一部店舗除く。詳細はHP：<https://www.pietro.co.jp/restaurant/all>でご確認ください。)

■新メニュー数：13品

【おすすめ新メニューのご紹介】

※価格はすべて税込です。※すべてイートイン価格です。

■懐かしいのに、新しい。ピエトロらしさを受け継ぎ、進化させた一皿。

[illegible]

ガーリックオイルの辛みがきいたクリームソースに海老、イカ、あさりの海の恵みたっぷりの旨辛な一皿。



◇シーフードと海藻の和風サラダ レギュラー：968円
スモール ：682円

海老とイカに海藻と野菜の食感が楽しい一皿。かつお節の香りが広がる、さっぱりとしたサラダです。

〈ピエトロの歩みを受け継ぐメニュー〉



ピエトロレストラン1号店で
使用していたメニュー

ピエトロには、1990年代に登場した「海藻サラダ」、「海の幸」パスタという、多くの方に親しまれていたメニューがありました。その味をルーツに生まれたのが、今回、新登場した『海の幸のガーリッククリームソース』と『シーフードと海藻の和風サラダ』。懐かしさと新しさを併せ持つ一皿です。

■お客様の“また食いたい”の声で帰ってきた、「レシピコンテスト」優秀賞の一皿。



◇博多明太子ポテト 550円

2024年の「レシピコンテスト」(※)で優秀賞を受賞し、期間限定で提供していた一皿。お客様からの“また食いたい”というお声を受け、今回再登場しました。博多名物“辛子明太子”とバターがよく絡んだ熱々のポテトにパルミジャーノをトッピング。やみつきになるおいしさです。

※「レシピコンテスト」とは、全国のピエトロレストランで働くスタッフが考案したレシピの中から、選ばれたものを期間限定で商品化する取り組みです。

■まかないで人気の半熟卵をのせた、贅沢な一皿。



◇トリュフと半熟卵のクリームスパゲティグラタン 1,408円

とろける半熟卵とベーコンの旨みに、芳醇なトリュフが香る濃厚クリームソースを合わせた、贅沢な一皿。
ひと口ごとに、満足感のある味わいを楽しめます。

【メニュー開発者のコメント】



いつもピエトロの新メニューを楽しみにしてくださるお客様の顔を思い浮かべながら、長年大切にしてきたピエトロらしさをどのように表現するか、そして新しいピエトロらしさをどう形にしていけるかを考えています。

今回は、これまでのメニューへの想いも込めて、懐かしさと新しさの両方を感じていただけるメニューに仕上げました。

【ピエトロの「ファンベース」】

ピエトロでは、ファンを大切に、ファンをベースにして、中長期的に売上や事業価値を高める考え方である「ファンベース経営」を2020年より進めています。今後もお客様の声や想いに耳を傾け、日々の取り組みに活かしながら、“食”を通じて社会をしあわせにできる企業を目指してまいります。

(ピエトロの「ファンベース」について：<https://www.pietro.co.jp/company/fanbase/>)

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)