

ピエトロドレッシング

和風しょうゆシリーズに新しい仲間が登場

2016年3月 発売

ピエトロの和風しょうゆシリーズがさらに充実。具材たっぷりでもノン風味が効いたさっぱりとした口当たりの「ノンオイル 和風しょうゆ&レモン」と和風しょうゆベースに生姜と柚子ごしょうを加えた、料理の味付けにも使える濃厚な味わいの「濃い味 和風しょうゆ&生姜」の2アイテムです。
しょうゆベースなので、生野菜のサラダはもちろん、さまざまな料理に使える“万能調味料”として、お客様のお好みや体調などに合わせてお選びいただける充実のラインナップです。



ノンオイル
和風しょうゆ
&
レモン

濃い味
和風しょうゆ
&
生姜

ピエトロの和風しょうゆシリーズ 充実のラインナップ



さまざまなお料理に使える汎用性の高さが注目されています

『ノンオイル』を使ったメニュー例



カルパッチョ

チキンと葉野菜のサラダ

『濃い味』を使ったメニュー例



さばの煮付け

ローストビーフ

レストランのグランドメニューが新しくなりました

創業35周年を迎え、これまでに生まれた人気メニューをずらりとそろえた「復刻メニュー」、小麦粉の量をできる限り控え、オーツブラン、ライスブラン、食物繊維などを加えて作った「糖質オフパスタ」、イタリア・ミラノで話題の乾燥しらすで作る「ピエトロZEN(ゼン=禅)パスタ」など、おいさと健康を意識した多数のメニューをとりそろえております。

創業35年復刻メニュー



高菜と生しいたけ



辛子明太子・うに・いくら

糖質オフパスタ



アボカドとサーモンの豆乳バジルソース



シチリアーノ



マロンと海老のドリア

ピエトロ ZEN パスタ



トマトとバジル、モッツアレラチーズ

プレミオ PREMIOピエトロ 海と畑のパスタ KITTE博多

2016年4月21日 OPEN

九州・アジアの玄関口である博多駅に隣接する商業ビルとして開業した『KITTE博多』の10階に新業態のレストランをオープンしました。大きな窓からの景色を眺めながら、博多らしい魚介類、野菜や果物など、“海と畑の食材”を活かしたプレミアム感あふれる当店限定メニューの数々をお楽しみいただけます。



冷製カルボナーラ 海のいくらと畑のキャビア添え



白を基調とした明るい店内