

オリーブの丘から季節のお便り！ひんやり冷たい 8 月限定メニューが登場

「～冷製カッペリーニ～ 赤海老のレモンガーリック」を発売

株式会社オリーブの丘（代表取締役社長：藤田 和也 本社：東京都港区）が展開するイタリア食堂「オリーブの丘」は、8 月 1 日（土）に、「～冷製カッペリーニ～ 赤海老のレモンガーリック」を含む月替わり商品 2 品を新発売します。



オリーブの丘では、季節に合わせた食材を使った月替わりのパスタをご提供しています。8 月は、濃厚な旨みとプリプリ食感を楽しめる赤海老を使った「～冷製カッペリーニ～ 赤海老のレモンガーリック」を販売します。海老の旨みとレモンの爽やかさ、ガーリックの香ばしい風味が絶妙に合わさった、オリーブの丘ならではの冷製パスタをお召し上がりください。

また、“イタリア周遊”をテーマに、イタリアの州をイメージした前菜を月替わりで販売しています。8 月は、港町ナポリを擁するカンパーニャ州をテーマにした「冷製桃のスープ ～えびとイタリア産マスカルポーネを添えて～」が登場します。桃の生産が盛んなカンパーニャ州をイメージし、ジューシーな桃の味わいをイタリア産マスカルポーネと一緒に堪能できる冷製スープに仕立てました。

ぜひお近くの「オリーブの丘」で、8 月限定メニューをお楽しみください。



～冷製カッペリーニ～

赤海老のレモンガーリック

790 円（税込 869 円）

レモンガーリックソースを絡めた冷製カッペリーニに、赤海老やスライスレモンをトッピングし、仕上げにビスクソースや小葱、フライドガーリックをかけました。プリプリの赤海老の旨みは、唐辛子がほんのり効いたピリ辛なソースのパスタと相性抜群です。海老の濃厚な旨みとレモンの爽やかさ、ガーリックの香ばしい風味が調和した、夏に食欲をかき立てる味わいの一皿をお召し上がりください。



冷製桃のスープ

～えびとイタリア産マスカルポーネを添えて～

390 円（税込 429 円）

ジューシーな桃の味わいをご堪能いただける冷たいスープです。トッピングした海老の下には、イタリア産マスカルポーネが隠れています。マスカルポーネをスープに合わせてお召し上がりいただくと、桃のみずみずしい味わいにクリーミーなコクが加わります。上品な甘さでのど越しの良い冷製スープをお楽しみください。

【「オリーブの丘」について】

「オリーブの丘」は、素材の魅力を生かしたイタリア料理を、リーズナブルな価格で楽しめるレストランです。全国に 63 店舗（7 月 29 日時点）を展開しています。

ご注文をいただいてから乾麺を茹で上げるパスタや、生地をのばしてオーブンで焼き上げるピッツアをはじめ、前菜、肉料理、デザート、ワインなども豊富に取り揃えています。

美食の国・イタリアのおいしいものをたくさん集めたお店で、楽しいひとときをお過ごしください。

※全 63 店舗で販売予定です。（7 月 29 日時点）

※8 月下旬に販売終了予定です。

以上

ZÉNSHO

<https://www.olivenooka.jp/>

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