

(別紙) 販売商品について

800° × 新潟 NIIGATA



Bismarck With Roasted Pork & Oakrich Egg
新潟産ローストポークとオークリッチ卵のビスマルク SALON85の麺ソース ¥2,800

トッピングに新潟産ポーク「純白のビアンカ」や、放し飼いで育てられた鶏から生まれたオークリッチ卵、やわ肌葱、牛蒡と仕上げにSALON85の発酵生コンソメと赤ワインをベースにしたソースをかけて提供します。麺を通して新潟食材の魅力と美味しさを存分に楽しめるピッツァになっております。



SALON 85
NOVELTAS FERMENTATION
Fermented Raw Consommé Tomato
発酵生コンソメ「トマト」

「からだがよころぶ」をテーマにした、野菜などを発酵させることでできたスープのベースをアレンジ。新潟県の厳選野菜をモチーフに、明治24年創業の味噌蔵「山田醸造」が取り組む新しい発酵食品。

800° × 新潟 Autumn Toppings



純白のビアンカ

Roasted pork pickled in koji
麺に漬けた新潟ローストポーク ¥350

ホエイを肥料として与え、広大な大地で育てられた豚肉「純白のビアンカ」をSALON85 トマト麺のマリネ液に一晩漬け込み、オープンで香ばしく焼き上げました。麺の効果で柔らかく、風味もプラスされた他では味わえない一品。



かぼちゃ

Butternut squash and maple rosemary
バターナッツ南瓜とメープルローズマリー ¥250

ローストした新潟県産バターナッツ南瓜をメープルシロップとローズマリーで風味付け。濃厚な甘みと滑らかな食感をお楽しみください。



カリフラワー

Roasted cauliflower
ローストカリフラワー ¥250

数種のスパイスやナッツをブレンドしたオイルを和えたローストカリフラワー。ほんのりとカレーの香るスパイシーな仕上がりに。



ごぼう

Stewed burdock root with sherry
牛蒡のシェリー酒煮込み ¥250

新潟のごぼうは身が柔らかく、香り高いのが特徴。甘口のシェリー酒「ペドロヒメネス」を贅沢に使用したトッピング。

※生育によって産地が異なる場合がございます

"Japanese Pear" Seasonal Lemonade

JAPANESE PEAR SPARKLING LEMONADE
和梨のスパークリングレモネード ¥580

秋の味覚、梨を使ったスパークリングレモネード。梨をかじった時のような果実感とレモネードの酸味が爽やかな組み合わせ。

