






RF1ベルギー風チコリと フライドポテトのサラダ	RF1 ロシア風ポテトサラダ	RF1チュニジア風 チキンと夏野菜のサラ ダ	PECKパンチェッタとク ルトン・ゆで卵のサラダ
			
<p>ゴルゴンゾーラマヨネーズ 付き。値段に対して、ポリ ューム感がなくまいち。 W杯期間限定品なので、 やむを得ず！？2002.6.2</p>	<p>タラゴン(香草)がアクセ ントになったポテトのサラ ダ。かなりクセがある味で オイシイとは言いにくい。 2002.6.5</p>	<p>バーベキューソース付き。 地中海で食べられる夏野 菜とクスクス、ヒヨコ豆、 レンズ豆を加えたサラダ。ひ と味変わった味と食感は、 意外とやみつきに。 2002.6.13</p>	<p>イタリアンシーザードレ ッシング付き。PECKのドレ ッシングの美味しさが引き 立つサラダ。バゲットを使 ったクルトンがアクセント に。2002.6.5</p>
<p>400円/100g</p>	<p>240円/100g</p>	<p>380円/100g</p>	<p>1個 600円</p>
<p>チコリ、レタス、フライドポ テト、トマト、ベーコン</p>	<p>じゃがいも、にんじん、海 老、グリーンピース、タラゴン</p>	<p>ズッキーニ、ピーマン、に んじん、コーン、ジャガイ モ、かぼちゃ、鶏肉、ク スクス、ヒヨコ豆、レンズ豆</p>	<p>レタス、サラダ菜、トレビ ス、ルッコラ、パンチェ ッタ、クルトン、ゆで玉子</p>

## W杯 対戦国を食べる！？

RF1では、W杯対戦国の郷土料理をアレンジしたメニューを展開。5/31～6/14期間限定、対戦日にあわせる形になっている。

<p>6/4 VS ベルギー</p> 	<p>ベルギーといえばワッフルが有名だが、フリッツ(フライドポテト)がよく食べられ、マヨネーズをつけるのが主流。ムール貝を使った料理も多い。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>ベルギー風ムール貝のクリームコロッケ</td> <td>1個 / ¥120</td> </tr> <tr> <td>ベルギー風チコリとフライドポテトのサラダ ゴルゴンゾーラマヨネーズ付き(写真)</td> <td>¥400 / 100g</td> </tr> </table>	ベルギー風ムール貝のクリームコロッケ	1個 / ¥120	ベルギー風チコリとフライドポテトのサラダ ゴルゴンゾーラマヨネーズ付き(写真)	¥400 / 100g
ベルギー風ムール貝のクリームコロッケ	1個 / ¥120				
ベルギー風チコリとフライドポテトのサラダ ゴルゴンゾーラマヨネーズ付き(写真)	¥400 / 100g				
<p>6/9 VS ロシア</p> 	<p>広大な領土を持つロシアだけに、さまざまな食文化がある。ウクライナ地方のボルシチ、山岳民族のシャスリック(串焼き)、ザカフカス料理のロールキャベツ等。じゃがいもが多く食べられている。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>ロシア風ピロシキコロッケ</td> <td>1個 / ¥120</td> </tr> <tr> <td>ロシア風ポテトサラダ(写真)</td> <td>¥240 / 100g</td> </tr> </table>	ロシア風ピロシキコロッケ	1個 / ¥120	ロシア風ポテトサラダ(写真)	¥240 / 100g
ロシア風ピロシキコロッケ	1個 / ¥120				
ロシア風ポテトサラダ(写真)	¥240 / 100g				
<p>6/4 VS チュニジア</p> 	<p>地中海料理と北アフリカ料理の影響を受け、トマトや魚介類、オリーブオイル、ガーリック、ハリッサ(唐辛子を使ったスパイス)がよく使われる。主食に、クスクスもよく食べられている。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>チュニジア風クスクスコロッケ・タバスコ風味</td> <td>1個 / ¥120</td> </tr> <tr> <td>チュニジア風チキンと夏野菜のサラダ バーベキューソース付き(写真)</td> <td>¥380 / 100g</td> </tr> </table>	チュニジア風クスクスコロッケ・タバスコ風味	1個 / ¥120	チュニジア風チキンと夏野菜のサラダ バーベキューソース付き(写真)	¥380 / 100g
チュニジア風クスクスコロッケ・タバスコ風味	1個 / ¥120				
チュニジア風チキンと夏野菜のサラダ バーベキューソース付き(写真)	¥380 / 100g				

## ドレッシングの美味しさが光るディッシュサラダ！

「ドレッシングで、夏を元気に」という今夏のコンセプトのPECK。イタリアン、ジェノベーゼ、シーザードレッシングの3種類が新登場、それだけでなくドレッシングの美味しさを引き立てるこだわりのディッシュサラダも登場している。まろやかな甘みのある「イタリアンドレッシング」には、「トマトとモッツアレラのサラダ仕立て」、バジルの香りがいっぱいの「イタリアンジェノベーゼドレッシング」は、「鶏肉とケッパーのサラダ」、パルミジャーノレジャーノを使ったクリーミーでマイルドな「イタリアンシーザードレッシング」は、「パンチェッタとクルトン・ゆで卵のサラダ」というように。このドレッシングはサラダだけでなく、パスタやパンにからめてもGOOD、本格的イタリアンに早がわり！上質なオリーブオイルを使った、PECKのこだわりドレッシングはさすが美味である。



パンチェッタとクルトン・ゆで卵のサラダ  
(イタリアンシーザードレッシング付き)  
1個 600円

バゲットをクルトンに使用して、ボリュームUP！具材の種類は少なめだが、ドレッシングにはピッタリ。

## センスの良い味！大丸心齋橋ジューススタンド

デパ地下にはつきもののジューススタンド。しかし意外にカフェ顔負けのセンスをもつスタンドもある。大丸心齋橋B1F、階段横にあるジューススタンド「パパジ」はなかなかGOOD！阪神百貨店のジューススタンドが「新鮮なフルーツそのものおいしさ」なら、この「パパジ」は、「センスの良いオシャレな味」か。「小松菜パイン」、「アボガド入り冷やし抹茶」、「ベリーベリーパイン」、「ストロベリーラズベリーパイン」等、フルーツのアレンジや組み合わせ方にセンスを感じるものばかり。価格は、¥200～380。ジュースの効用も記載しており、その日の気分や体調に合わせて選びたい。平日・休日にかかわらず、どの時間帯でもにぎわっているジューススタンド。ほんのつかの間でも、幸せを感じることのできるスペースである。