

and

espresso & donut

新作ボンボローニ  
【生ドーナツ】

直火焙煎  
エスプレッソ

## 『and 梅田』 から直火焙煎エスプレッソ & ボンボローニ 【生ドーナツ】 が新登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) は創作イタリアンカフェ & バル『and 梅田』 から『直火焙煎エスプレッソ』 & 『新作ボンボローニ 【生ドーナツ】』 の販売開始いたします！



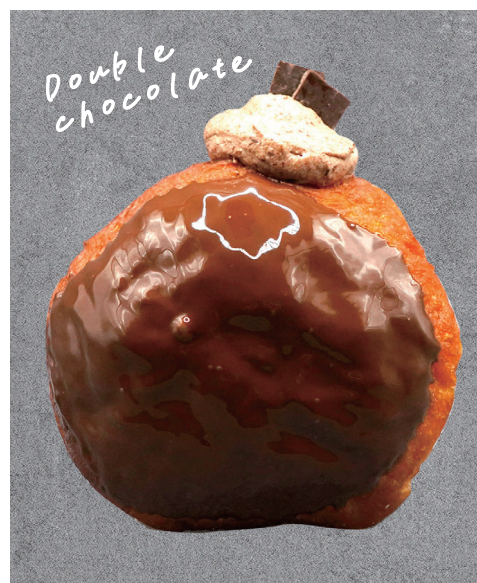
エスプレッソモンブラン ¥450



焼き芋カスタード ¥450

カフェ & バル『and』 から『直火焙煎エスプレッソ』 & 『新作ボンボローニ 【生ドーナツ】』 が新登場！

とろけるような食感の『ボンボローニ 【生ドーナツ】』として、直火焙煎のコーヒー豆から抽出したエスプレッソをモンブランクリームに混ぜ込み、渋皮栗をトッピングした『エスプレッソモンブラン』をはじめ、焼き芋ペーストと自家製のカスタードクリームを混ぜ合わせ、焼き芋チップスをトッピングした『焼き芋カスタード』ドーナツのクリームにもコーティングにもクーベルチュールチョコレートをつっぷり使用した『ダブルチョコレート』など…『直火焙煎エスプレッソ』と相性抜群の『新作ボンボローニ 【生ドーナツ】』をテイクアウトはもちろん！当店2階のカフェでもお楽しみいただけます！



ダブルチョコレート  
¥450

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL : gokan@airinc.jp



## 直火焙煎エスプレッソ



濃いめのラテに、とろみと甘味が増すまで煮詰めた黒糖シロップをかけ、生クリームをトッピング。仕上げには、生クリームに黒糖を振りかけてブリュレしました。

ブラウンブリュレラテ ¥600



クーベルチュールチョコレートをたっぷり使用し、生クリームをトッピングしたダークでミルクィな大人のダークチョコレートラテ。

ダークチョコレートラテ ¥650



アイスクリームに、淹れたたてのエスプレッソをかけ、生クリーム、キャラメリゼナッツをトッピング。ココアパウダーを振りかけて仕上げたデザートラテメニュー。

ナッティーバニラ ¥650

### ■店舗概要

店舗名	and 梅田 (アンド ウメダ)
業態	カフェ & バル
住所	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6
TEL	06-6372-5012
営業時間	11:00 ~ 23:00
URL	<a href="https://lit.link/andumeda">https://lit.link/andumeda</a>

### ■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
代表者	濱田栄一
資本金	30,000,000 円
設立	2009 年 2 月 20 日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・千成屋珈琲
URL	<a href="http://lifestyle-inc.jp/">http://lifestyle-inc.jp/</a>

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: [gokan@airinc.jp](mailto:gokan@airinc.jp)