

新作バルメニュー

and

もちもち食感の  
生パスタカフェ & バル『and 梅田』の  
自慢の『生パスタ』と人気の『バルメニュー』

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) はカフェ &amp; バル『and 梅田』から自慢の『生パスタ』と自然派ワインと相性抜群の人気の『バルメニュー』



前菜の盛り合わせ ¥2 人前 1,400



明太子と大葉のキノコクリームソース ¥1,300

生パスタランチ (フォカッチャ食べ放題) や生ティラミスで人気の『and』実は昼飲みから楽しめる『バル』としての顔もあります! 自家製キッシュ、キャロットラペ、合鴨ロースト、自家製ローストビーフにポテトサラダなどなど…その日一番美味しいデリとフレッシュな野菜を彩りよく盛り付けた人気の『前菜の盛り合わせ』をはじめ、きのこクリームソースの Pasta に明太子と大葉をトッピングした、ピリ辛の明太子とクリーミーなソースが相性抜群の生パスタ『明太子と大葉のキノコクリームソース』イチボ肉をグリルし、レアに仕上げトリュフ醤油バターをかけてお召し上がりいただく『イチボ肉のグリルトリュフ醤油バター』シンプルな料理ながら美味しくお酒との相性も良いため、おつまみとしても人気です。加熱したトマトの程よい酸味と甘み、そしてぷりぷりのえびの食感がアクセント! オリーブオイルの風味が際立つ、できたて熱々の『えびとカマンベールアヒージョ』など…ろ過機を通さない本当のぶどうの美味しさがあり栄養も豊富な『自然派ワイン』や世界各国の美味しい30種類以上のワインと共に、気の合う仲間と…おひとりさまでも…お好きなタイミングで『and』をお楽しみください!!

自然派ワイン グラス  
¥550~

●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

## バルメニュー



イチボ肉のグリルトリュフ醤油バター ¥1,200



えびとカマンベールアヒージョ ¥750

### ■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 ~ 20:00 金・土・祝前日 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	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6
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)