

もちもち食感の  
新作生パスタ

and

カフェ & バル

## カフェ & バル『and 梅田』 もちもち食感の新作『生パスタ』が新登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) はカフェ & バル『and 梅田』から上質な小麦の香が楽しめるもちもち食感の新作『生パスタ』が新登場！



いくらと鮭ほうれん草のトマトクリーム  
半熟たまご添え ¥1,850



ホタテとカリカリベーコンほうれん草のカルボナーラ  
半熟玉子添え ¥1,450

カフェ&バル『and 梅田』からソースがよく絡むよう厳選されたデュラム小麦と国産小麦をブレンドしたもちもち食感の『生パスタ』が新登場！

濃厚でクリーミーな自家製のトマトクリームソースに軽く揚げた鮭、ほうれん草を絡め、仕上げにいくらと半熟たまごを添えた『**いくらと鮭ほうれん草のトマトクリーム～半熟たまご添え～**』帆立とカリカリベーコン、ほうれん草がベストマッチ！クリーミーで濃厚なカルボナーラに半熟たまごをトッピングし、仕上げにペコリーノチーズとブラックペッパーをトッピングした『**ホタテとカリカリベーコンほうれん草のカルボナーラ～半熟玉子添え～**』白味噌とフレッシュクリームを混ぜ合わせた和風の pasta ソースに、マッシュルームをスライスし、胡桃とブラックペッパーをトッピングした『**マッシュルームとくるみの白味噌クリームソース**』自家製の明太子クリームソースに生パスタを絡め、揚げ焼きにしたプリプリの海老、半熟たまご、大葉と刻み海苔をたっぷりトッピングした和風クリームの『**海老と明太子の大葉まみれクリームパスタ～半熟玉子添え～**』など…ちょっとグルメな一皿がラインナップ！名物『**自家製フォカッチャピザ**』やワインと共に、是非ご賞味ください！



自家製フォカッチャピザ  
マルゲリータ ¥750～

●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



## 生パスタ



海老と明太子の大葉まみれクリームパスタ  
半熟玉子添え ¥1,750



マッシュルームとくるみの  
白味噌クリームソース ¥1,450

### ■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)