

～『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』～
キーワードは“高品質”！
高級食材「イタリア産 ポルチーニ茸」を使用して贅沢気分を演出
『**ポルチーニフェア**』開催
2013年9月18日（水）～

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：小柳直之）は、『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』各店舗（北海道エリアを除く）にて2013年9月18日（水）より“ポルチーニフェア”を開催いたします。

爽りの秋、ヨーロッパの市場に並ぶ数多くのきのこの中で、ポルチーニ茸はとりわけ豊かな香りを放ち、味わい・歯ごたえ共に良いため高級食材にも関わらず人気があり、時に「きのこの王様」と称されています。2013年秋のラ・パウザでは、高級食材である“ポルチーニ茸”をふんだんに使ったメニューをご用意し、好景気を期待した“高品質志向”の高まりにあわせたお客様のニーズにお応えします。

<ラ・パウザ『ポルチーニフェア』概要>

- 期間：2013年9月18日（水）～
- 実施店舗：「ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ」各店舗（北海道エリアを除く）
- メニュー：

～「きのこの王様」イタリア産ポルチーニ茸使用～

- 【ポルチーニ茸と栗のグラタンピザ】 924円
- 【ポルチーニ茸とベーコンのフェットチーネ】 987円

～秋のオススメ～

- 【魚介のクリームスープパスタ】 924円
- 【秋茄子とベーコンのピザ シチリア風】 819円

※価格は税込表記となります。



<イタリアンレストラン ラ・パウザ>

「ラ・パウザ」とはイタリア語で休み時間のこと。ほっと一息つきたいときに気軽に入れるイタリアンレストランです。パスタは、乾麺と生麺の2種類が楽しめ、手作りピッツァは店舗で生地から伸ばし、高温窯で焼き上げ、イタリアの味を楽しめます。上質なパスタ、厳選されたチーズにオリーブオイル、イタリア直輸入のトマトを使ったソースなど、本場の素材を味わえます。

パーティーコースは、食べ飲み放題もあり、リーズナブルな価格でお気軽にご利用いただけます。

～本件に関するお問い合わせ先～
株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977