

～『ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ』～

播磨灘産牡蠣・牛ほほ肉・ポルチーニ等を使用し、いつもより贅沢を演出

『プレミアムパスタフェア』開催

2014年11月11日（火）より

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：四方田豊）、株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）、株式会社アトム北海道（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：小澤俊治）は、『ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ』の全店舗にて2014年11月11日（火）より「プレミアムパスタフェア」を開催いたします。

播磨灘産の牡蠣や牛ほほ肉、ポルチーニ茸等の高級食材を使用し、普段よりも贅沢なパスタに仕上げました。ご友人やご親戚とのお付き合いも深まる年末、会食の際にもぜひご利用ください。

<ラ・パウザ『プレミアムパスタフェア』概要>

- 開始日：2014年11月11日（火）～
- 実施店舗：「ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ」全店舗
- メニュー：

高級食材使用で年末は
いつもより贅沢に！



播磨灘産
【牡蠣とルッコラのペペロンチーノ】
880円（税抜）



生パスタリングイネ使用
【牛ほほ肉のボロネーゼ】
930円（税抜）



【海老ときのこのポルチーニクリームソース】
880円（税抜）

<ゆでたてパスタ&焼き上げピザ 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、厳選された乾麺を使用し、自慢のピッツァは高温窯で焼き上げ、イタリアの味を楽しめます。また、上質なパスタ、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、本場の素材を多数使用。ランチで手軽に、ディナーでお腹いっぱい、ラパウザで気軽にイタリアンをお楽しみくださいませ。