

～『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』～
身体を芯から温める「スープパスタ」が登場！
“冬のパスタフェア&あったかメニュー” 提供開始
 関東：11月28日（水）～ / 関西：12月10日（月）～

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：五十嵐茂樹）は、『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』にて、関東全店で2012年11月28日（水）、関西全店で12月10日（月）より『冬のパスタフェアあったかメニュー』の提供を開始いたします。

貝の旨味たっぷりの「ムール貝と浅利のチャウダ仕立てスープパスタ」やラ・パウザ特製生パスタを使用した「ズワイ蟹とほうれん草のトマトクリームソース」といった新作パスタから「ラパウザ季節のチーズフォンデュ」、「ハーブチキンのミートドリア」など身体を芯から温めるメニューを取り揃えました。

今後も多くの方にご利用いただけるよう、多彩なメニューを提供してまいります。

＜『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』 冬のパスタフェア&あったかメニュー 概要＞

- 開始日 : 関東：2012年11月28日（水）～ / 関西：2012年12月10日（月）～
- 実施店舗 : 関東・関西全店舗
- メニュー一例 :

～冬のパスタフェア～

- 【ムール貝と浅利のチャウダー仕立てスープパスタ】
819円
- 【ズワイ蟹とほうれん草のトマトクリームソース】
924円

～冬のあったかメニュー～

- 【ラパウザ季節のチーズフォンデュ】
924円
- 【ハーブチキンのミートドリア】
819円

※全て税込価格となります。
 ※店舗により一部商品の価格が異なります。



＜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。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
 株式会社コロワイド 広報担当：稲葉
 TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
 コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・クレイ・牧野
 TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075