

～『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』『Foodiun Bar一磋』～  
今夏のキーワードは“高品質”！

## “夏のシーズンメニュー”提供中！！

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』『Foodiun Bar一磋』にて“夏のシーズンメニュー”の提供を開始しております。

原材料にもこだわり、『ラ・パウザ』では契約農家直送の「アイコトマト」を使用したパスタとピザを、『Foodiun Bar一磋』ではドライエーシングした最高級のRALポークを使用した「スペイン産RALポークと夏野菜のグリル」をご用意しており、いつもより少し贅沢なお料理をお楽しみ頂けます。

### < 夏のシーズンメニュー概要 >

#### 【ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ】

- 実施店舗：「ラ・パウザ」全店舗
- 開始日： 関東・関西 2013年6月18日（火）～  
北海道・東北 2013年6月20日（木）～
- メニュー一例：

#### 《厳選素材》

#### 契約農家直送！北海道オーガニックファーム新篠津産“アイコトマト”

酸味が少なく、甘味の強い肉厚なトマト。通常のみトマトより抗酸化物質リコピンを多く含み、ビタミンも豊富なトマトです。

【アイコトマトのマルゲリータピアンカ】 924円

【アイコトマトと水牛モッツアレラの冷製パスタ】 924円

【厚切りベーコンと夏野菜のピカンテ】 819円

【厚切りベーコンと茄子のアラビアータ】 819円

※天候や物流の状況により、北海道内の他の産地のアイコトマトを使用する場合がございますのでご了承ください。

#### < 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（イニシャル内） 担当：宮田・永野・牧野

TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6065

## < 夏のシーズンメニュー概要 >

### 【Foodiun Bar 一磋】

- 実施店舗 : 「Foodiun Bar一磋」全店舗
- 開始日 : 2013年6月18日(火)～
- メニュー一例 :

#### 《厳選素材》

#### ドライエージングした最高級“RALポーク”

黒豚のような甘みのある美しいサシの入ったRALポークをドライエージングさせ、旨味を深め凝縮させました。

口に入れると旨味たっぷりのジューシーな肉汁が溢れます。

【スペイン産RALポークと夏野菜のグリル】	1,449円
【オーロラサーモンと柑橘フルーツマリネ】	714円
【魚介のパエリア】	1,134円
【夏野菜のバーニャカウダ】	1,029円
(ハーフサイズ)	619円
【フライドポテトと手羽中のホットペッパー揚げ】	714円
【夏のパンナコッタ～マンゴーソース～】	504円
【グレープフルーツのカキ氷】	399円

### < Foodiun Bar 一磋 >

一磋では、カクテルのお好みをスタッフへお伝えすると、貴方だけのオリジナルカクテルをお作りするサービスを行っており、お客様一人一人へ違った楽しみ方を提供しております。

是非、一磋で美味しい自分好みのカクテルを作ってみてはいかがでしょうか。  
また、ドリンクメニューだけでなく、フードメニューも充実しており、和・洋・中、様々な創作メニューをお召し上がりいただけます。見た目も味も、満足していただけることでしょう。

洗練された大人の雰囲気漂う、しっとり落ち着いた時間を、是非この機会にお楽しみくださいませ。



～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（イニシャル内） 担当：宮田・永野・牧野

TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6065