

自家製フォカッチャ  
食べ放題【生】パスタ

and

リニューアル新登場！

カフェ『and梅田』の『自家製フォカッチャ食べ放題  
【生】パスタランチ』がリニューアルして新登場！

株式会社LIFeStyle（本社：大阪市北区）は『and 梅田』は2025年3月7日（金）より店内で焼き上げた『自家製フォカッチャ食べ放題【生】パスタランチ』がリニューアル致します！



濃厚カルボナーラ温玉添え ¥1,800



海鮮トマトクリームスープパスタ ¥2,000

カフェ『and 梅田』の大人気『自家製焼きたてフォカッチャ食べ放題【生】パスタランチ』がリニューアル！！

その日一番美味しい旬の食材を使った『前菜プレート』に店内で焼き上げるため色々な種類が楽しめる『自家製焼きたてフォカッチャ』自慢の『生パスタ』を選んでいただけます。生パスタは全10種！別添えの豊かなコクのバルメザンチーズを鰹節のように薄く削りだした『花バルメ』をかけてお召し上がりください。そしてなんと平日は嬉しい『フリードリンク』付き！

メインとなるパスタは全て『淡路麺業』のもちもち生パスタを使用！濃厚なチーズのコクと厚切りベーコンの旨み、温玉のまろやかさが絶妙に絡み合う『濃厚カルボナーラ温玉添え』プリプリのえび旨味たっぷりのあさりや帆立を贅沢に…トマトのほどよい酸味と魚介の旨味が凝縮された季節限定『海鮮トマトクリームスープパスタ』濃厚な旨味のプリッとした牡蠣、カリッと香ばしいベーコンとほうれん草にバルメザンチーズで仕上げた食べ応え抜群な季節限定『牡蠣とベーコンほうれん草のカルボナーラスープパスタ』香ばしいたっぷりのにんにくとオリーブオイルが絡み、鷹の爪で程よい辛さのアクセントを加えた『ペペロンチーノ』特製の甘辛味噌をひき肉に絡ませた『ボロネーゼ』などなど…友人同士のランチ会、女子会、ママ友会にもぴったり！ぜひこの機会にリニューアルした生パスタランチをお楽しみください！



自家製フォカッチャ食べ放題【生】パスタランチ

●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

自家製焼きたてフォカッチャ食べ放題【生】パスタランチ



ペペロンチーノ ¥1,500



ボロネーゼ ¥1,800



タコとイカじゃがいものジェノベーゼ ¥1,800



シンプルなトマトのパスタ  
リコッタチーズとバジル添え ¥1,600



海老と明太子の大葉まみれクリームパスタ ¥1,900



牡蠣とベーコンほうれん草の  
カルボナーラスープパスタ ¥1,800



【生】パスタ



島の風土が練り上げた生地

淡路麺業のごこだわりは、  
「絶対に手を抜かない！絶対に食べた人を感動させる！」  
という思いから来ています。

■店舗概要

店舗名：and 梅田

(アンド ウメダ)

業態：カフェ

住所：〒530-0012 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

定休日：無休

URL <https://lit.link/andumeda>

■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

●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)