

毎年たくさんのお客様に大人気の冷たいパスタ

第一弾の「白桃とフレッシュトマトのポモドーロ、冷製カペリーニ」



髪の毛のように細いという意味合いのカペリーニ麺は冷たいパスタの王道
白桃とトマトソースのおもしろミスマッチ
普通のトマトソースではなくて特製の冷たいカペリーニ麺によく絡む
酸味を少しきかせた専用トマトソース

ランチタイムやディナータイムでそれぞれセットやコースにできます

第二弾は「冷製カッペリーニ、しらすの旨塩仕立てで」
しらすの塩味と食感、旨塩ソースで仕上げたスルツと食べられる盛夏メニュー



8月頃から登場予定！