

大阪・寝屋川市のイタリアン食堂「Trattoria Lucca」 6/1(月)より毎年人気の冷製パスタを提供開始 「サーモンと大葉ジェノベーゼ」や「和歌山の荒川の桃と生ハムの冷製パスタ」など

イタリアン食堂「Trattoria Lucca」（所在地：大阪府寝屋川市東大和町7-1 EFFECTOR 2nd 101）は、6月1日(月)より、毎年人気の冷製パスタの提供を開始いたしました。



■毎年人気の「冷製パスタ」6月1日(月)より提供開始。さっぱり食べられる味わいに

6月1日(月)より毎年お客様から大変ご好評をいただいている「冷製パスタ」の提供を開始いたしました。特に女性からの人気が高く、毎年リピーターが増えています。さっぱりとした味わいの冷製パスタは、暑い日にもピッタリ。今年は「和歌山の荒川の桃と生ハムの冷製パスタ」（1,400円）と「サーモンと大葉ジェノベーゼ」（1,300円）の2種類を用意。7月には、あと1種類追加し、全3種類のメニューをご提供いたします。

旬の食材をたっぷり使い、一皿でいろんな味を楽しめるよう、食感なども工夫した当店の冷製パスタ。1人でも多くのお客様にお楽しみいただければ、と思います。※価格は税込み価格です。

■「Trattoria Lucca」店舗概要

オープン日：2014年7月22日

住 所：大阪府寝屋川市東大和町7-1 EFFECTOR 2nd 101

営業時間：11時30分～15時（Lo14時）/17時～22時（Lo21時）

電話番号：072-826-0155

定休日：火曜日+不定休

席 数：26席（カウンター6席・テーブル20席）

H P：http://2nd.effectorweb.com/index.php?Trattoria%20Lucca%20Page

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

■取材に関するお問い合わせ先■

Trattoria Lucca オーナーシェフ：芝政和

電話番号：072-826-0155 E-mail：trattorialucca48@gmail.com