まがたま かわらばん Vol.144 7月号

EVENT

FOOD いよいよ夏本番 **冷パスタ** 7月8日より の登場!!

暑さを吹き飛ばす
美味しい冷パスタを
SeasonPasta で御提供

PM5:00 からのメニューとなります。是非お試しください。

FOOD **Weekly lunch** am11- pm2 ※数に限りがございます

通常の COMBOに加えた月曜からの週替りランチです

6/30-6	A	チキンのパルメジアーナ サクッと揚げたチキンカツにとろーりチーズとトマトソースがかかったブラジル料理！！	800円
	B	自家製チョリソーのアラビアータ ブラジルにちなんだ腸詰めウインナーをピリ辛のアラビアータに仕上げたW杯にピッタリなパスタ。	900円
7-13	A	さっぱり豚しゃぶ～ジュレポン酢～ お肉と野菜が一緒に楽しめさっぱりジュレをかけた夏らしい一品。	850円
	B	ラタトゥイユパスタ 旬のお野菜が沢山楽しめるピリッと辛いトマトソースパスタ。	900円
14-20	A	クリームパンチェッタの温玉丼 自家製パンチェッタの香りをクリームにうつしコクのあるカルボナーラ風丼に！	850円
	B	真タコと夏野菜のさっぱりパスタ コロコロ夏野菜とタコが絶妙にマッチした涼しさ感じるパスタ。	850円
21-27	A	夏野菜たっぷりチキンカレー カレーシリーズ第４段！！夏野菜をふんだんに使ったTHE夏カレー。	850円
	B	ささみときのこの梅肉ソース ヘルシーなささみときのこをさっぱりとした梅肉ソースで。	850円
28-8/3	A	蓮根つくねのあんかけ丼 シャキシャキの食感のつくねに食欲そそる中華あんかけをからめた絶品丼！	800円
	B	チーズ焼きボロネーゼ～ペンネ～ 長時間煮込んだボロネーゼにチーズをかけ焼き上げたラザニア風パスタ。	900円

WORK SHOP

7/30［水］ 15：30～（制作時間２時間程度） ＊要予約＊

ニットカフェ 裂き布のバック制作（講習料・材料代込みで２５００円）

主催：パフェプロジェクト関西【Multi color+】協力：クロバー株式会社

ART

6/16［月］▶7/20［日］

“きもち～感謝～”

Artist: 大樹・知子・ほの香
大輝・直樹

7/21［月］▶ 8/17［日］

“ Last And First ”

itsuki exhibition
artist ;itsuki

DOG **愛犬と入店頂ける日**

土・日・祝 am11▶pm11

DOG - DAY 2014 7月

S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

※犬用の食事はございません。

まがたま Column コラム

毎年この季節になると気になるのが
なにわ伝統野菜のひとつ玉造黒門越瓜
の育ち具合。
今年の梅雨状況が少し気になりますが、
きっと美味しく実ることでしょう！
皆さんに美味しく御提供できる
企画料理となりますように…。
七夕の願い事がひとつできました。

HICO

magatama
EVERYDAY
am11-pm11 OPEN
06-6765-8911
cafe@magatama.net
http://www.magatama.net
facebook.com/magatama.cafe