



Pasta Lunch Course パスタランチコース



今週のスープ
or
コンスープ

選べる前菜
A・B・C・D

パンの食べ放題

フリードリンク

ドルチェ
2種 +¥360
3種 +¥480

選べる前菜は下記の4種の中よりお選びください



A 生ハムとデニッシュのシーザーサラダ



B 彩ムースと野菜ゼリーのテリーヌとフレッシュサラダ



C 果実と野菜のミニパフェとフレッシュサラダ



D 本日のアンティパストミスト (前菜の5種盛り合わせ)

やが

やが



和風テイスト & バター風味

小海老とヤリイカの明太子和風 スープ仕立て
たっぷりの鯉節と木の子で出汁をとったオリジナルスープパスタです

¥1,580



牛肉煮込みとベーコンと木の子のバター醤油
ベーコンとキノコのガーリックバター醤油仕立てのパスタに自家製のビーフシチューを盛り付けました

¥1,800



あさりのボンゴレビアンコ
たっぷりのアサリと白ワインバター風味が美味しいスープパスタです

¥1,480



オリーブオイルベース

大葉とトマトとモッツァレラとベーコンの豊橋ペペロンチーノ ¥1,380
豊橋の特産物を使用した地産地消のペペロンチーノです



太陽の恵み 地中海野菜とベーコンのペペロンチーノ ¥1,480
パプリカやナスなど色鮮やかな野菜をふんだんに使用したペペロンチーノ



プロシュートとモッツァレラのジェノヴェーゼ ¥1,680
ベーコンと木の子のペペロンチーノを、バジルソースと生ハムと絡めて

パスタは、自家製生パスタ(リングイネ)or乾麺(スパゲッティ)をお選びください

当店の生パスタは、厳選したデュラル小麦を100%使用し、新鮮な鶏卵黄と、純水で仕上げております。こすたりかが生み出す、こだわりのもちもちとした食感をお楽しみください。毎日当店で仕込んでいるため数量限定です。



リングイネ スパゲッティ



トマトソースベース

茄子とベーコンのアラビアータ

茄子の甘みと程良い酸味の自家製ピリ辛トマトソースがマッチング

¥1,400



2種チーズのアマトリチャーナ

モッツァレラ、パルメザンを加えた濃厚なトマトソースパスタ

¥1,480



ソーセージとハウレン草のミートソース

粗挽きソーセージと自家製ミートソースのオリジナルパスタです

¥1,600



渡り蟹と木の子のサルサローザ

渡り蟹と木の子のトマトソースに上質のクリームを加え、まろやかに仕上げました

¥1,580



海の幸のペスカトーレ

魚介をふんだんに使用した海の香り漂うトマトソース

¥1,800



クリームソースベース

キコリ風カルボナーラ

厚切りベーコンと木の子の当店風カルボナーラです

¥1,400



小海老とヤリイカの明太子クリームソース

小海老と白ネギと明太子の旨み、さらに粉チーズで濃厚に仕上げた当店人気No.1

¥1,500



渡り蟹と北海道帆立のバジルクリームソース

渡り蟹と帆立の風味豊かなクリームソースに濃厚なバジルペーストを加えました

¥1,700



手長海老と北海道帆立のロイヤルプリマヴェーラ

人気の手長海老と帆立のクリームソースにフレッシュトマトを加え、春色に仕上げました

¥2,000

※苦手な食材がありましたら、遠慮なくお申し付けください。

※表示価格は全て消費税抜きです。