

春の パスタ フェア



太麺・生パスタ!もちもち食感!

こだわりの
自家製生パスタ
30%
増量!



No. **811** 桜エビと菜の花のアーリオ・オーリオ **740円** (税込814円)  **ピリ辛**

菜の花のほろ苦いなかにあるかすかな甘みと、桜エビの旨みと香りを感じる春の一品です。



No. **812** しらすと明太子のカルボナーラ **740円** (税込814円)

クリーミーなカルボナーラにしらすの旨みと明太子の味わいを感じる一皿に仕上げました。



No. **813** 苺といちごジェラートのドルチェ **390円** (税込429円)

苺といちごジェラートに爽やかなシャンパン風ゼリーを組み合わせました。

No. **810** "ふわっと甘酸っぱい"いちごのシフォン～ショートケーキ仕立て～ **590円** (税込649円)

ふわっとしたシフォンケーキをいちごのショートケーキ風に仕上げました。

追加アレンジはいかがですか? 各100円 (税込110円)

- No. 882 タルタルソース
- No. 883 バジルソース
- No. 884 削りチーズ
- No. 885 フランボワーズソース
- No. 881 ハーゼルナッツのキャラメルソース

ドリンクバー



セットドリンクバー

No. **351** お料理とご一緒に **220円** (税込242円)

ジュニア(小6)まで

No. **352** **120円** (税込132円)

3歳以下

No. **353** **無料**

単品

No. **354** **360円** (税込396円)

アルコール



No. **361** 生ビール(中) **490円** (税込539円)

No. **370** 角ハイボール **350円** (税込385円)

No. **371** レモンサワー **350円** (税込385円)

■メニュー商品のアレルギー物質(8品目)一覧を用意しております。※掲載しているアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料(アレルギー8品目:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を調査したものです。※工場製造時、店舗での調理、盛付の際には細心の注意を払っておりますが、他の特定原材料が微量混入する場合があります。※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身で判断いただきますようお願いいたします。※調理油・調理器具の使い分けをしております。過敏な方はご注意ください。※付け合わせの野菜は季節によって変わる場合がございます。※店舗によって食器が異なる場合がございます。※お車を運転されるお客様のアルコール飲料のご注文はご遠慮ください。※店内での携帯電話の通話は、他のお客様のご迷惑になりますのでお控えください。※夜10時以降ご来店のお客様は深夜料金として10%を加算させていただきます。※当店で使用しているお米はすべて「国産米」です。