

湘南生パスタ

Shonan Fresh Pasta

湘南小麦使用
店内製麺



湘南小麦の特徴

“湘南小麦”とは、製粉プラントのミルパワー・ジャパンが神奈川県湘南地区で契約栽培し、徹底した低温管理の下に石臼を使い低速回転で丁寧に製粉した小麦です。

PASTA



アラビアータ
Arribbia

M 440(税込484)
L 660(税込726)

長時間煮込んだトマトの旨味がストレートに味わえます。そこに自家製辛味オイルが加わったキレのあるパスタ。



ナポリタン
Pasta Napolitana

M 480(税込528)
L 720(税込792)

当店独自ブレンドのケチャップソースを使用。最後まで飽きのこない、ちょっと大人のナポリタン。



きのこ
バター醤油パスタ
Mushroom Butter Soy Sauce Pasta

M 580(税込638)
L 880(税込968)

和風パスタの定番、バター醤油と自家製辛味オイルを合わせた旨辛な逸品。

※お召し上がりの方はスタッフにお申し付けください。



ボンゴレビアンコ
Spaghetti Alla Vongola in Bianco

M 650(税込715)
L 970(税込1067)

アサリのおまみを引き出した特製オイルソースは、ツルツルと喉越しの良い食感を生み出します。



トマトモッツアレラ
Pasta with Tomato and Mozzarella Cheese

M 730(税込803)
L 1090(税込1199)

じっくり煮込んだトマトの甘みとフレッシュなトマトの酸味が、食欲をそそる人気のパスタ。



ゴルゴンゾーラ
クリームパスタ
Golgonzola Cream Pasta

M 760(税込834)
L 1140(税込1254)

水を使わず調理することで、ゴルゴンゾーラ独自の風味を最大限引き出しました。濃厚さと香りが特徴のパスタ。



カルボナーラ
Carbonara

M 820(税込902)
L 1230(税込1353)

厳選した北海道産の生クリームを使用した濃厚ソースが特徴。パスタの小麦の香りと相性抜群。



うに・たらこパスタ
Sea Urchin and Crab Roe Pasta

M 880(税込968)
L 1320(税込1452)

相性抜群のうにとたらこの組み合わせを濃厚クリームソースがさらに引き立てます。旨味の強い逸品。



ワタリガニの
トマトクリーム
Blue Crab Tomato Cream

M 880(税込968)
L 1320(税込1452)

ワタリガニを丸ごと使用。カニの旨味が秀逸な見た目にも贅沢なパスタ。

SOUP



オニオンスープ
Onion Soup

220(税込242)



コーンクリームスープ
Corn Cream Soup

260(税込286)



クラムチャウダー
Clam Chowder

320(税込352)

SET MENU

すべてのメニューにセットをつけることができます。



SALAD SET +290(税込319)
ミニサラダセット



DRINK SET A+220(税込242)
ドリンクセット
下のドリンク欄からお選びください
B+270(税込297)

Recommend Set



SALAD & DRINK SET A+480(税込528)
ドリンクとミニサラダセット
下のドリンク欄からお選びください
B+530(税込583)

SET DRINK

A	コーヒー (Hot/Iced)	ティー (Hot/Iced)	アップルジュース
	オレンジジュース	ジンジャエール	
B	カフェラテ (Hot/Iced)	ロイヤルミルクティー (Hot/Iced)	

●当店の商品には、乳・小麦・卵・落花生が含まれております。●当店で使用している魚介類には、えび・かにが混在している場合があります。
●アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。当店では、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様は係の者にお申し付けください。