

Pasta

3種のチーズ・生クリーム・
卵黄が生み出す
深みのある贅沢な味わい。



クリーム
Three Kinds of Cheese Rich Cream Carbonara
3種チーズの濃厚カルボナーラ
1,290 [税込 1,419]

おいしさのこだわり

1

国内製造による 独自開発の Pasta

デュラム小麦100%をブレンドした、表面はぷりっ
ととしていて、噛むともちり。弾力のあるアルデン
テが美味しさのかなめ。



2

贅沢にたっぷりを使用した 濃厚チーズ

濃厚なオランダ産ゴダーチーズ、グラナパダーノ
チーズ、北海道の良質な生乳から生まれたバル
メザンチーズの3種類を贅沢に使用。



明太子の豊かな旨味が感じられる
クリーミーなソース。



クリーム
Mentaiko Cream Sauce
博多明太子クリーム
1,290 [税込 1,419]



クリーム
Shrimp & Spinach, Basil Cream Sauce
エビとほうれん草のバジルクリーム 1,490 [税込 1,639]



クリーム
Mixed Mushroom, Truffle Cream Sauce
きのこのトリュフクリーム
1,290 [税込 1,419]



クリーム
Salmon & Broccoli, Cheese Cream Sauce
**サーモンとブロッコリーの
チーズクリーム**
1,390 [税込 1,529]

シチュエーションに合わせて **サイズアップ!**

ア サ ツ イ ズ

SERVING
SIZE

通常サイズ

セレブサイズ

1人前 [約260g]

メニュー表示価格

大盛りサイズ

Sサイズ

1.5人前 [約390g]

価格 + 400 [税込 440]

超大盛りサイズ

レギュラーサイズ

2~3人前 [約520g]

価格 + 800 [税込 880]

超特盛りサイズ

相撲レスラーサイズ

4~5人前 [約780g]

価格 + 1,200 [税込 1,320]

【相撲レスラーサイズ】



【セレブサイズ】



トマト

Eggplant & Mozzarella, Tomato Cream Sauce

ナスとモッツアレラの トマトクリーム

1,290 [税込 1,419]



トマト

Bacon & Egg, Ketchup Sauce

ベーコンエッグナポリタン

1,190 [税込 1,309]



トマト

Seafood & Ripe Tomato Pescatore

魚介と完熟トマトのペスカトーレ

1,490 [税込 1,639]



旨味の濃いトマトソースに香るにんにくの風味と唐辛子の辛味がシンプルながらクセになる一品。

トマト

Garlic & Red Pepper, Tomato Sauce

イタリア産トマトの ニンニク唐辛子

1,190 [税込 1,309]



おいしさのこだわり

1

イタリア産の 旨みの濃いトマトソース

イタリア産の旨みの濃いトマトを贅沢に使用したトマトソースは、トマトのフレッシュ感を存分に味わえる仕上がり。



2

にんにくと唐辛子

にんにくの香ばしい香りと唐辛子の辛味をトマトソースにまじわせシンプルながらもパンチの効いた一品に仕上げました。



※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。※写真はイメージです。 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。
※店内で食べきれなかったお料理はお持ち帰りが可能です。容器代別途120円(税込132円)いただきます。(6月~9月末までの期間はお持ち帰りをお断りさせていただきます。※一部地域は5月~10月末まで。)

トッピング

ポップコーン シュリンプ(3個)	ベビから	半熟玉子	目玉焼き	グラナパダーノ チーズ
200 [税込 220]	150 [税込 165]	150 [税込 165]	150 [税込 165]	150 [税込 165]

※のせのせ単品ではご注文いただけません。

SOUP & DRINK BAR スープ & ドリンクバー

お一人様

390 [税込 429]

キッズ(小学生)

190 [税込 209]

●単品またはセットで付属しているドリンクバーをご注文1名様分につき、小学生未満のお子様は3名様分まで無料とさせていただきます。※キッズドリンクバーのご注文は対象外
●スープもお取りいただけます。





ミート

Beef, Ragu Sauce

牛肉のラグー

1,490 [税込 1,639]

ミート

Mixed Mushroom & Bacon,
Grilled Cheese & Meat Cream Sauce

焦がしチーズと
きのこベーコンの
ミートクリーム

1,590 [税込 1,749]

ミート

Hokkaido Cheese Meat Sauce

北海道産チーズの
ミートソース

1,090 [税込 1,199]



オイル

Vongole Bianco

ボンゴレビアンコ

1,390 [税込 1,529]



オイル

Smoked Bacon & Fresh Tomato, Spaghetti Aglio e Olio

燻製ベーコンとフレッシュトマトの
ペペロンチーノ

1,090 [税込 1,199]



オイル

Squid Ink & Mentaiko

イカスミと博多明太子

1,490 [税込 1,639]



オイル

Shrimp & Bacon Genovese

エビとベーコンのジェノベーゼ 1,490 [税込 1,639]

シチュエーションに合わせて **サイズアップ!**

【相撲レスラーサイズ】

ア
サ
ツ
イ
ズ

SERVING
SIZE

通常サイズ

大盛りサイズ

超大盛りサイズ

超特盛りサイズ

セレブサイズ

Sサイズ

レギュラーサイズ

相撲レスラーサイズ

1人前 [約260g]

1.5人前 [約390g]

2~3人前 [約520g]

4~5人前 [約780g]

メニュー表示価格

価格 + 400 [税込 440]

価格 + 800 [税込 880]

価格 + 1,200 [税込 1,320]

【セレブサイズ】





和風

Beef & Mentaiko, Tororo

牛肉月見明太とろろ

1,490 [税込 1,639]



和風

Spinach & Bacon, Butter & Soy Sauce

ほうれん草とベーコンのバター醤油 1,190 [税込 1,309]



和風

Tarako Butter

たらこバター

1,090 [税込 1,199]

和風
Scallop, Mixed Mushroom & Bacon, Butter & Soy Sauce

ホタテときのこ ベーコンのバター醤油

1,390 [税込 1,529]

ホタテ出汁の旨味と具材の旨味を引き出し、
香りのよいバター醤油で仕上げた一品。

おいしさのこだわり

1

ホタテの旨味が凝縮された出汁

北海道産ホタテを100%使用し、ホタテの旨味が凝縮された贅沢な味わいの出汁をソースに使用。



2

引き立つ具材の旨味

ホタテ・ベーコン・きのこのそれぞれの食材が持つ旨味が組み合わせることで全体の味を引き締め飽きがない奥深い味わいをもたらします。





和風

Pork, Eggplant & Mizuna, Grated Radish & Ponzu

豚肉とナスと水菜の大根おろしポン酢

1,190 [税込 1,309]

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。※写真はイメージです。 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。
※店内で食べきれなかったお料理はお持ち帰りが可能です。容器代別途120円(税込132円)いただきます。(6月~9月末までの期間はお持ち帰りをお断りさせていただいております。※一部地域は5月~10月末まで)

TOPPING



ポップコーン
シュリンプ(3個)

200 [税込 220]



ベビから

150 [税込 165]



半熟玉子

150 [税込 165]



目玉焼き

150 [税込 165]



グラナパダーノ
チーズ

150 [税込 165]

※のせのせ単品ではご注文いただけません。

SOUP & DRINK BAR

スープ & ドリンクバー

お一人様

390 [税込 429]

キッズ(小学生)

190 [税込 209]

- 単品またはセットで付属しているドリンクバーをご注文1名様分につき、小学生未満のお子様は3名様分まで無料とさせていただきます。 ※キッズドリンクバーのご注文は対象外
- スープもお取りいただけます。

