

パスタデリプレート

Pasta SEASONAL

- 季節限定 -

季節によって旬の素材やイベントにあわせたメニューが登場します

リッチに贅沢気分♪

季節のパスタ

国産豚とブロッコリーの クリームスパゲッティ

粗挽きの豚肉とブロッコリーのミンチで作る
クリームソースです。ミンチにはきのこも
混ぜ込み旨みたっぷりの一皿となります。

知多半島の食材を活かす
当店のコックさんおすすめレシピでどうぞ！

パスタデリプレート

- ・本日のパスタ
- ・デリ2品
※ショーケースからお選びいただけます。
- ・フレッシュサラダ
- ・スープ
- ＜小麦・乳＞

¥1,580(税込)

※+¥150 円で大盛りにできます。

※パスタ以外のアレルギー表記につきましては各商品のアレルギー表記をご参考ください。

パスタデリプレート

PASTA



メイン

お好みのパスタメニューをセレクト

SALAD+DELI



サラダ & デリ2品

お好みのドレッシングとデリをお選びください

SOUP



スープ

2種類からお選びください

OTHER SET

チケットをお好きな
タイミングでOK♪

ドリンクセット

¥320(税込)



デザートプレート

¥750(税込)



REGULAR PASTA MENU

- パスタメニュー -

Oil source

オイルソース



SUKUSUKU 風
ペペロンチーノ

- ベーコンと玉ねぎの旨み -
<小麦・乳・卵>

デリプレート価格 ¥1,580(税込)



知多産水菜と国産シラスの
ペペロンチーノ

- からすみの香り -
<小麦・乳・卵>

デリプレート価格 ¥1,580(税込)



アサリとフレッシュトマトの
スパゲッティ

- 国産バター風味で -
<小麦・乳・卵>

デリプレート価格 ¥1,680(税込)



生ハムと彩り野菜の
スパゲッティ

- アンチョビ仕立て -
<小麦・乳・卵>

デリプレート価格 ¥1,780(税込)

Tomato source

トマトソース



モッツアレラチーズの入った
シンプルなトマトソース

<小麦・乳>

デリプレート価格 ¥1,580(税込)



漁師風イカとアサリの
スパゲッティ

- 魚介の旨みたっぷり -
<小麦>

デリプレート価格 ¥1,680(税込)



アマトリチャーナ
ゴロゴロベーコンと

たっぷり玉葱トマトソース
<小麦・乳・卵>

デリプレート価格 ¥1,680(税込)



名物! 生クリームで仕上げる
知多牛ボロネーゼ

- 生パスタ『フジリ』使用 -
<小麦・乳・卵>

デリプレート価格 ¥1,780(税込)

Cream source

クリームソース



スモークサーモンの
スパゲッティ

<小麦・乳>

デリプレート価格 ¥1,580(税込)



蒸し鶏とインゲン豆の
バジルクリーム

<小麦・乳>

デリプレート価格 ¥1,580(税込)



花井養鶏場の温玉添え
特製カルボナーラ

<小麦・乳・卵>

デリプレート価格 ¥1,680(税込)



海老とレタスの
ビスクリュー

- 常滑牛乳を使用して -
<小麦・乳・海老>

デリプレート価格 ¥1,780(税込)