

全品 サラダ、フォカッチャ、フリードリンク付き With salad, Focaccia, and free drink

※表示価格はすべて税込 *Price includes tax

週替わりパスタ

Weekly Pasta

※メニューはスタッフまでお尋ねください

* Please ask our staff for the menu

¥1,500

揚げ茄子とモッツアレラチーズの トマトソース “スパゲッティ”

“Spaghetti” with Fried Eggplant and
Mozzarella Cheese Tomato Sauce

¥1,400



魚介たっぷりのペスカトーレ “スパゲッティ”

Seafood “Spaghetti” with Tomato Sauce

¥1,800



自家製ツナと木の子の トマトソース “スパゲッティ”

Homemade “Tonno Sott'olio” (olive oil Tuna)
“Spaghetti” with Mushroom Tomato Sauce

¥1,500



カボチャクリームソースの “ニョッキ”

Pumpkin cream sauce “Gnocchi”

¥1,300



ベーコンと玉ねぎの カルボナーラ “タリアテッレ”

“Tagliatelle” Carbonara with Bacon and Onion

¥1,600



ほうれん草を練りこんだ

“ラザニア ヴェルデ” 

“Lasagna” Verde

¥1,900



“タリアテッレ” ボロネーゼ 

“Tagliatelle” Bolognese

¥1,400



仔羊サルシッチャと揚げ茄子の
ペペロンチーノ “カラマーリ”

Fried Eggplant and Lamb Salsiccia
Peperoncino “Calamari”

¥1,500



“スパゲッティ” ペペロンチーノ
からすみとルーコラ添え

Bottarga Peperoncino “Spaghetti” with Arugula

¥1,400



ナポリ伝統料理

牛ほほ肉の煮込みソース “スパゲッティ”

Traditional Neapolitan Beef Cheeks Ragu “Spaghetti”

¥1,700



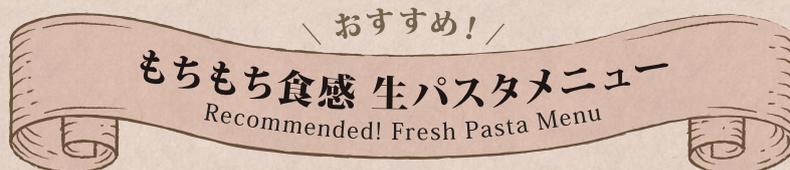
ナポリ伝統料理

ハウボウのトマト煮込みソース “パッケリ”

Traditional Neapolitan dish “Paccheri”
Tomato Sauce with Braised Sea Robin

¥1,800





全品 サラダ、フォカッチャ、フリードリンク付き With salad, Focaccia, and free drink

※表示価格はすべて税込 *Price includes tax



生パスタ / ニンニク不使用 

フルーツマトとプロシュートの
フレッシュトマトソース“生スパゲッティ”

<Fresh Pasta / No garlic used>
“Fresh Spaghetti” with Japanese Fruit Tomatoes and
Prosciutto in Fresh Tomato Sauce

¥1,500

生パスタ

ローストチキンと瀬戸内レモンの
クリームソース“生スパゲッティ”

<Fresh Pasta>
Roasted Chicken and “Setouchi Lemon”
Cream Sauce “Fresh Spaghetti”

¥1,500



生パスタ

ズワイガニとアスパラガスの
トマトクリームソース“生スパゲッティ”

<Fresh Pasta>
Snow Crab and Asparagus “Fresh Spaghetti” with
Creamy Tomato Sauce

¥1,700



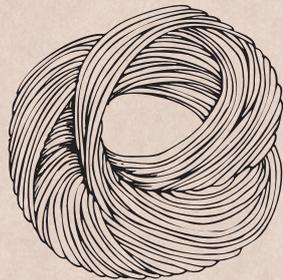
生パスタは乾燥パスタに比べ水分量が多く、食感だけでなく小麦本来の風味をより引き立てます。

ソースにも絡みやすく、麺とソースの一体感ある一皿をお楽しみください。

Since fresh pasta contains so much more moisture than dry pasta, it has a better texture that brings out the natural flavor of the wheat. It also mixes well with different sauces, allowing you to enjoy the harmony of pasta and sauce with each plate.



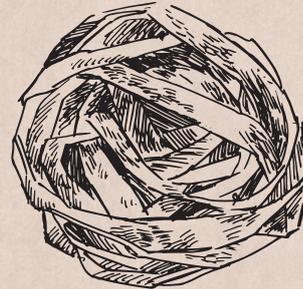
PASTA TYPES



スパゲッティ Spaghetti

日本で最もポピュラーな断面が円形で紐のように細長いロングパスタ

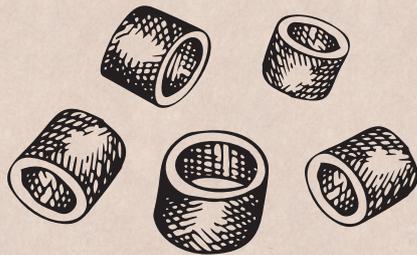
The most popular long and string-like thin pasta in Japan



タリアテッレ Tagliatelle

細長いリボン状で、厚さは1mm 幅は8mmほどの平打ちパスタ

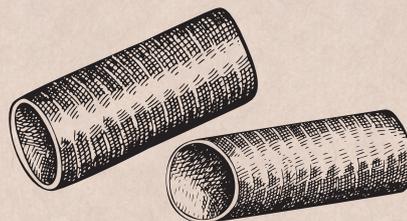
A long, thin flat pasta about 1mm thick and about 8mm wide.



カラマーリ Calamari

南イタリアで伝統的な製法で作られる輪切りにしたイカ型のショートパスタ

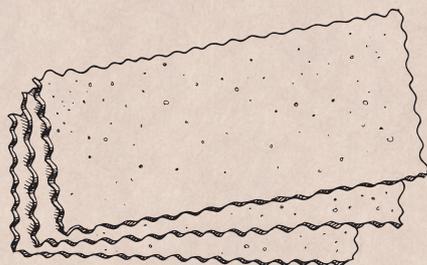
Short pasta from Southern Italy in the shape of a squid, cut into round slices.



パッケリ Paccheri

カンパーニャ州生まれの大きなチューブ状のショートパスタ

A large tube-type short pasta originating from Campania.



ラザニア Lasagna

カンパニア州に起源をもつ幅が広く両端の波打った形が特徴

Originating in Campania, this pasta is characterized by its wide, wavy shape at both ends.



ニョッキ Gnocchi

ジャガイモと小麦粉との組み合わせで作られる団子状のパスタの一種

A type of dumpling-shaped pasta made from a combination of potato and flour.