好きなパスタ 好きに作ろう。

あなたの街のスパゲティ食堂
PASTA屋
ケンしろう

GRAND MENU

さらに美味しい!
ケンしろうのパスタの食べかた

1 フォークやスプーンを使って、まずソースをまんべんなく麺にからめてから熱いうちにひとくちどうぞ。

2 お好みで、ブラックペッパー、チーズ、タバスコをふりかけて、アクセントをつけてみるのも美味。

3 ソースや具材がのこらずキレイにお食べになることができましたら横綱級。

ケンしろう からのお願い

※繁忙時はご提供迄にお時間がかかりますので、予めご了承ください。
※繁忙時は、お食事のお済みのお客様にお席の移動をお願いする場合がございます。
※スパゲティのご提供の際に、火傷等の危険がありますので、お手を出さないようお願い致します。
※お子様の安全の為に、店内を走らないよう、ご注意願います。
※お子様用の椅子を用意しておりますのでお気軽にお申し付けください。
※離乳食以外の食品をテーブルの上に置かないようご協力をお願い致します。
※メニューを折らないようお願い致します。
※貝類のソースは、破片が混入している場合がございますのでご注意下さい。
　また貝類は海老、蟹と共生しています。
※創業以来の無料サービスは現在全て有料となっております。
※当店はレジ会計となっております。
※釣り銭が不足しておりますので千円札でのお支払にご協力ください。

あなたの街のスパゲティ食堂
PASTA屋ケンしろう
www.pasutaya-kenshirou.jp

※お席のご予約は承っておりません。
※お会計は現金会計のみとなっております。

店内全席禁煙

pasta屋ケンしろうの名前の由来

pasta屋ケンしろうは、老若男女幅広く沢山のお客様に来ていただき、こだわりの美味しいスパゲッティを食べて頂きたいという思いから、覚えやすく、言いやすく、強くて、優しくて、沢山の人に認知されている名前を選んで付けました。

影のオーナー ドンK

TAKE-OUT ダブルサイズ迄OK
052-807-8844
※テイクアウト容器1セットにつき100円頂戴致します。
※繁忙時、お電話に出れない場合がありますので、お時間をおいてからお掛け直しください。

マイタッパー対応可

お一人様ワンオーダー制のお願い

PASTA屋ケンしろうでは、お一人様ワンオーダー制となっておりますのでお一人様につき、最低一品のご注文をお願い致します。ドリンクやパン、サラダなどやスパゲッティをシェアしてお楽しみください。
※12歳以下のお子様は問いません。

只今
冷凍スパゲティ
製作中!!
おうちでも、5分でケンしろうの
アツアツパスタ
詳細は店頭 又は
オフィシャルサイトにて

LUNCH INFORMATION

毎日LUNCH11:30～15:30(L.O.15:00)

全30種以上の
ランチタイム限定スパゲティが
1000円(税込)～

CUSTOMIZE&TOPPING

カスタマイズ&トッピング

※トッピングは上限最大3つまで。※トッピングは加工品を除き50gになります。

お好きなソースをお選びください

トマト
具1種 1100円
具2種 1300円
具3種 1500円

- トマトソース
- トマトバジルソース +200円
- トマトクリームソース+100円

オリーブオイル
具1種 1100円
具2種 1300円
具3種 1500円

- ペペロンチーノ
- ジェノヴァソース（バジル）
- ビアンコソース（白ワイン）+100円
- NEW マヨネーズペペロンチーノ +100円

クリーム
具1種 1300円
具2種 1500円
具3種 1700円

- クリームソース
- バジルクリームソース +200円
- たらこクリームソース +200円

和風
具1種 1100円
具2種 1300円
具3種 1500円

- 和風ソース
- 和風バター醤油
- 和風マヨネーズソース +100円
- 和風たらこソース +200円

お好きな具材をお選びください

魚介

かき 400円(T)

海老 300円(T)

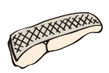
たこ

あさり

ムール貝

サーモン

ホタテ 300円(T)


白身魚 200円(T)

イカ

アンチョビ

明太子 ※上乗せになります。

たらこ ※ソースに混ぜます。

しらす

ツナ

お肉

ミンチ 300円(T)

ゴロゴロベーコン

チキン

スライスベーコン

ソーセージ

生ハム

野菜

生トマト 200円(T)

ブロッコリー

かいわれ

3色パプリカ

コーン

ホウレン草

茄子

オニオン

とろろ

キャベツ

アスパラ 300円(T)

3種きのこ

オリーブ

乳製品・他

モッツアレラチーズ 300円(T)

納豆 200円(T)

チーズ（とろけるチーズ）

卵黄 100円(T)

温泉卵

バター

※グランドメニュースパゲティにお好きなトッピングができます※ (T)マークはグランドメニュースパゲティにトッピングする場合の価格です。

お好きな量・辛さをお選びください

麺の量（乾麺の状態でのgになります）

普通盛 100g お茶碗2杯くらい 無料
ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円
大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円

※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。

辛さ

1辛〜5辛迄 ピリ、パチ、ガンガン! +100円
6辛〜10辛迄 マグマ噴火!制御不能! +200円
20辛 未知との遭遇 +400円

トッピング

- にんにく +100円
- 温泉卵（とろーり半熟卵が美味）+100円
- モッツァレラチーズ +300円
- チーズ（とろけるチーズ）+200円
- チキンタツタ（ジューシーチキン）+300円

※各ソースのニンニク、唐辛子、胡椒マークがあるソースは、ニンニク、唐辛子、胡椒を抜くことができます。オーダー時にお申し付け下さい。調理途中ではお受けできません。
※オーダー後の麺の量の変更はできません。※唐辛子マークのあるソースは通常0辛で少し辛さがあります。※辛さの感じ方には個人差があります。※価格は税込表示となっております。

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジジュース	400円
アップルジュース	400円
珈琲（ホットorアイス）	400円
紅茶（ホットorアイス）	400円
烏龍茶	400円
コーラ	400円
ジンジャエール	400円
ブラッドオレンジジュース	400円
赤葡萄ジュース	400円

ANTIPASTO おつまみ

おつまみオリーブ	300円
生ハム	600円
生ハムとトマトのモッツァレラ	800円

BREAD パン

小さくて可愛い白パンです。
残ったソースに付けて食べると美味です。

ハイジパン	100円
チーズハイジパン	200円
ガーリックハイジパン	200円

SALAD サラダ

1〜2人前サイズです

コールスローサラダ	200円
※少し時間が経つとドレッシングが馴染みフォークで食べやすくなります。	
ケンしろうサラダスモールサイズ（ブロッコリー トマト コーン入り）	400円
生ハムサラダ	700円
しらすと温玉のサラダ	700円
シーザーサラダ	700円
チキンタツタサラダ	700円

ドレッシングをお選びください
●シーザー ●和風オニオン ●バジル

DESSERT デザート

ティラミス※微アルコール含みます（コーヒーとマスカルポーネチーズのデザート）	400円
季節のアイス、ソルベ ※お尋ねください	300円〜

価格は全て税込み表示となっております。

トマトソースのスパゲティ

TOMATO

ケンしろうオリジナルのこたわりオススメソース!
甘みと酸味のバランスが抜群!

純粋トマトソース	800円（税抜728円）
スパゲティ ポモドーロ（ニンニクのトマトソース）	900円（税抜819円）
牡蠣のトマトソース（オストリカ.ロッソ）	1100円（税抜1000円）
スパゲティ・マルゲリータ（モッツァレラチーズ入りトマトバジルソース） 人気	1300円（税抜1182円）
NEW ポルポ.ロッソ（ゴロゴロたこのトマトソース）	1300円（税抜1182円）
NEW ゴロゴロミンチのボローニャ風.バターのせ	1400円（税抜1273円）
タコ・イカ・ミンチのトマトソース	1500円（税抜1364円）
ボンゴレロッソ（たっぷりあさり）	1500円（税抜1364円）
ベジタリアントマトソース（茄子 ブロッコリー 3色パプリカ）	1500円（税抜1364円）
ソーセージと茄子とモッツァレラのトマトソース 人気	1500円（税抜1364円）
海老とブロッコリー・ソーセージのトマトソース	1500円（税抜1364円）
NEW ポモドーロ.ゴルゴンゾーラ	1500円（税抜1364円）
プッタネスカ／娼婦風と呼ばれる古典的なスパゲティ（オリーブ ケイパー アンチョビ） 古典	1500円（税抜1364円）
スパゲティ・アマトリチャーナ（ベーコン オニオン パルミジャーノレジャーノ） 伝統	1500円（税抜1364円）
NEW スパゲティ.ネロ（イカスミスパゲティ）	1600円（税抜1364円）
海老とベーコン・キャベツのアラビアータ	1600円（税抜1364円）
ペスカトーレ（海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝） 名物	1700円（税抜1547円）
エトナ エルツィオーネ（エトナ火山の大噴火! 海老 ムール貝 あさり 温泉卵）	1800円（税抜1637円）

スパゲティ・マルゲリータ
（モッツァレラチーズ入りトマトバジルソース）
1300円（税抜1182円）
人気

ソーセージと茄子と
モッツァレラのトマトソース
1500円（税抜1364円）
人気

名物
ペスカトーレ
（海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝）
1700円（税抜1547円）

トマトクリームのスパゲティ

TOMATOCREAM

トマトソースの酸味と
クリームのコクが美味しいソース!

サーモンと海老とキノコのトマトクリーム温玉のせ	1700円（税抜1547円）
ノアの方舟（はこぶね）（海老 イカ 白身魚 かき たこ）トマトクリームソース 濃厚	1800円（税抜1637円）
NEW ペスカトーレ.アランチャ（海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝）	1800円（税抜1637円）

ワタリガニのスパゲティ

2匹のワタリガニが入った人気商品。
濃厚なワタリガニの出汁が出ていて
身は少ないが良い味です。

ワタリガニトマトソース	1500円（税抜1364円）
ワタリガニトマトクリームソース	1600円（税抜1456円）

お好きな量・辛さをお選びください

麺の量（乾麺の状態でのgになります）
- 普通盛 100g お茶碗2杯くらい 無料
- ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円
- 大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円

※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。

辛さ
- 1辛～5辛 迄 ピリ、パチ、ガンガン! +100円
- 6辛～10辛 迄 マグマ噴火!制御不能! +200円
- 20辛 未知との遭遇 +400円

トッピング
- にんにく +100円
- 温泉卵（とろーり半熟卵が美味）+100円
- モッツァレラチーズ +300円
- チーズ（とろけるチーズ）+200円
- チキンタツタ（ジューシーチキン）+300円

※各ソースのニンニク、唐辛子、胡椒マークがあるソースは、ニンニク、唐辛子、胡椒を抜くことができます。オーダー時にお申し付け下さい。調理途中ではお受けできません。
※オーダー後の麺の量の変更はできません。※唐辛子マークのあるソースは通常0辛で少し辛さがあります。※辛さの感じ方には個人差があります。※価格は税込表示となっております。

オリーブオイルのスパゲティ

OLIVE OIL
エクストラバージンオイルと
ニンニク、唐辛子の効いたソース

- アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ 職人技 — 800円（税抜728円）
- NEW アンチョビとにんにくのスパゲティ — 1100円（税抜1000円）
- 海老とアスパラ・たこのペペロンチーノ 人気 — 1500円（税抜1364円）
- NEW 生ハム、アンチョビ、ブロッコリーのペペロンチーノ — 1500円（税抜1364円）
- キャベツとアンチョビ・ベーコンのペペロンチーノ — 1500円（税抜1364円）
- 海老と納豆・とろろのネバペペロンチーノ — 1500円（税抜1364円）
- ボンゴレビアンコ（たっぷりあさり） — 1600円（税抜1456円）
- 海老とベーコン・キノコの和風ペペロンチーノ 人気 — 1600円（税抜1456円）
- NEW 海老とタコとイカのマヨネーズペペロンチーノ — 1600円（税抜1456円）
- ベジタリアンペペロンチーノマッシモ（三色パプリカ ブロッコリー なす オニオン コーン） — 1700円（税抜1547円）
- キラウェア マグマペペロンチーノ — 1800円（税抜1364円）
  （キラウェア火山大噴火! ワタリガニ エビ ベーコン 温泉卵）
- ペスカトーレビアンコ（海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝） 名物 — 1800円（税抜1637円）
- スパゲッティ・ボッタルガ（からすみ※ボラの卵の薫製） — 1400円（税抜1273円）
  - イカ入り — 1600円（税抜1273円）
  - 海老とアスパラ入り — 1800円（税抜1456円）
  - ベーコンとアスパラ入り — 1800円（税抜1637円）

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
800円（税抜728円） 職人技

海老とアスパラ・タコのペペロンチーノ
1500円（税抜1364円） 人気

ジェノバのスパゲティ

GENOVA
バジルと松の実、アンチョビ、オリーブオイルの
ペーストソース

- タコと海老・カイワレのジェノバ — 1500円（税抜1364円）
- ホタテとアスパラ・ベーコンのジェノバ — 1500円（税抜1364円）
- ボンゴレヴェルデ（たっぷりあさり） — 1500円（税抜1364円）
- 生ハムとほうれん草・モッツァレラのジェノバ 人気 — 1500円（税抜1364円）
- 海老とトマトとモッツァレラのジェノバ 人気 — 1500円（税抜1364円）
- 美人のジェノベーゼ（ブロッコリー モッツァレラチーズ 3色パプリカ） — 1500円（税抜1364円）
- カプレーゼ（生ハム 生トマト モッツァレラ） — 1500円（税抜1364円）
- NEW ペスカトーレ.ヴェルデ（海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝） — 1700円（税抜1547円）

生ハムとほうれん草・モッツァレラのジェノバ 人気
1500円（税抜1364円）

お好きな量・辛さをお選びください

麺の量（乾麺の状態でのgになります）
- 普通盛100g お茶碗2杯くらい 無料
- ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円
- 大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円

※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。

辛さ
- 1辛〜5辛迄 ピリ、パチ、ガンガン! +100円
- 6辛〜10辛迄 マグマ噴火!制御不能! +200円
- 20辛 未知との遭遇 +400円

トッピング
- にんにく +100円
- 温泉卵（とろーり半熟卵が美味）+100円
- モッツァレラチーズ+300円
- チーズ（とろけるチーズ）+200円
- チキンタツタ（ジューシーチキン）+300円

※各ソースのニンニク、唐辛子、胡椒マークがあるソースは、ニンニク、唐辛子、胡椒を抜くことができます。オーダー時にお申し付け下さい。調理途中ではお受けできません。
※オーダー後の麺の量の変更はできません。※唐辛子マークのあるソースは通常0辛で少し辛さがあります。※辛さの感じ方には個人差があります。※価格は税込表示となっております。

クリームソースのスパゲティ

CREAM

乳脂肪分40%以上の
高級生クリームのソース

純粋たらこクリーム 人気 ―― 1300円（税抜955円）
牡蠣のバジルクリームソース ―― 1500円（税抜1364円）
海老のたらこクリーム ―― 1500円（税抜1364円）
ボンゴレクリーム（たっぷりあさり） ―― 1700円（税抜1547円）
サーモンとほうれん草・ベーコンのクリームソース ―― 1700円（税抜1547円）
牡蠣とほうれん草・ベーコンのクリーム ―― 1700円（税抜1547円）

帆立ときのこの雲丹（うに）クリーム

1700円（税抜1547円）

明太子ときのこのクリームソース 山芋雪化粧（明太子 3種きのこ 卵黄 とろろ） 1800円（税抜1637円）
生ハムと白身魚・トマトのバジルクリーム ―― 1900円（税抜1728円）
NEW 海老とチキンきのこのガーリッククリーム こだわり ―― 1900円（税抜1728円）
サーモンとホタテとアスパラのたらこクリーム ―― 1900円（税抜1728円）
海老、イカ、あさりのたらこクリームソース ―― 1900円（税抜1728円）
NEW ペスカトーレ.クリーム（海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝） ―― 1900円（税抜1728円）
山と海の幸 クリームソース（あさり サーモン 海老 3種きのこ ブロッコリー） ―― 1900円（税抜1728円）
レッドホットチリペッパークリームソース 2300円（税抜2091円）
（牡蠣 キノコ ソーセージ 海老 モッツァレラ）

スパゲッティ・ゴルゴンゾーラ ―― 1700円（税抜1547円）
- ゴロゴロベーコン入り ―― 2000円（税抜1819円）
- 牡蠣とベーコンのハーフ&ハーフ ―― 2100円（税抜1910円）
- 牡蠣入り ―― 2200円（税抜2000円）

BRONZE

ほうれん草とベーコン・たらこのクリームソース

オープン当初からの不動の人気メニュー。
安定の美味しさです。

1700円（税抜1547円）

カルボナーラのスパゲティ

CARBONARA

卵とチーズで仕上げた濃厚ソース。
黒胡椒が決め手!

早めにお召し上がりください。

カルボナーラ（ベーコン きのこ 生クリーム仕立て） 人気 ―― 1700円（税抜1547円）

GOLD

名古屋コーチン卵の濃厚カルボナーラ

最高級の名古屋コーチン卵と、
最上級のパルミジャーノレジャーノチーズで
濃厚な味わいに!
香ばしい ベーコンが入った
「王道カルボナーラ」。

1700円（税抜1547円）

ゆであげが命です!

ケンしろうではゆであげ提供にこだわっています。麺をゆでる時間は乾麺に命を吹き込む時間と考えています。ゆであげが何よりも1番美味しいからです。

只今、自家製生パスタ製作中 乞うご期待

アレルギー情報

ケンしろうで使用しているスパゲティ麺とハイジパンは、
小麦と水から作られています。
●ジェノバに松の実 ●ジェノバにカシューナッツ
●カルボナーラに卵

お好きな量・辛さをお選びください

麺の量（乾麺の状態でのgになります）
普通盛100g お茶碗2杯くらい 無料
ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円
大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円
※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。

辛さ
1辛〜5辛 迄 ピリ、パチ、ガンガン! +100円
6辛〜10辛 迄 マグマ噴火!制御不能! +200円
20辛 未知との遭遇 +400円

トッピング
にんにく +100円
温泉卵（とろーり半熟卵が美味）+100円
モッツァレラチーズ+300円
チーズ（とろけるチーズ）+200円
チキンタツタ（ジューシーチキン）+300円

※各ソースのニンニク、唐辛子、胡椒マークがあるソースは、ニンニク、唐辛子、胡椒を抜くことができます。オーダー時にお申し付け下さい。調理途中ではお受けできません。
※オーダー後の麺の量の変更はできません。※唐辛子マークのあるソースは通常0辛で少し辛さがあります。※辛さの感じ方には個人差があります。※価格は税込表示となっております。

和風のスパゲティ

JAPANESE STYLE

白だしと、手おろしの生姜が
たくさん入った体ポカポカ健康的ソース

明太子とあさり・とろろの和風ソース ―― 1500円（税抜1364円）

イカと納豆・明太子の和風ソース ―― 1500円（税抜1364円）

キャベツと海老・ソーセージの和風ソース ―― 1500円（税抜1364円）

海老と帆立・たらこの和風マヨネーズソース 人気 ―― 1600円（税抜1456円）

サクラジマ マグマ和風（桜島大噴火! 海老 ソーセージ タコ 温泉卵） ―― 1800円（税抜1242円）

NEW ペスカトーレ.和風（海老　イカ　あさり　白身魚　ムール貝） ―― 1700円（税抜1547円）

ミートソースのスパゲティ

MEAT SAUCE

母のミートソース（炒め野菜とケチャップなどで煮込んだ懐かしのミートソース） ―― 1000円（税抜910円）

NEW きこり風ミートソース（ボロネーゼ.ボスカイオーラ　きのこ入り） ―― 1300円（税抜1182円）

ソーセージと茄子のミートソースクリーム ―― 1500円（税抜1364円）

母のミートソース 1000円（税抜910円）

バター醤油のスパゲティ

BUTTER SOY

バターと蒲田だし醤油の
風味が美味しいソース

純粋たらこバター ―― 900円（税抜819円）

ホタテとキノコ・ベーコンのバター醤油 人気 ―― 1500円（税抜1364円）

牡蠣とベーコン・キノコのバター醤油 ―― 1500円（税抜1364円）

納豆とトロロ・しらすと温玉のバター醤油 ―― 1600円（税抜1456円）

ホタテとキノコ・ベーコンのバター醤油 1500円（税抜1364円）

お好きな量・辛さをお選びください

麺の量（乾麺の状態でのgになります）

普通盛100g お茶碗2杯くらい 無料
ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円
大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円
※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。

辛さ

1辛～5辛迄 ピリ、パチ、ガンガン! +100円
6辛～10辛迄 マグマ噴火!制御不能! +200円
20辛 未知との遭遇 +400円

トッピング

にんにく +100円　温泉卵（とろーり半熟卵が美味）+100円
モッツァレラチーズ+300円　チーズ（とろけるチーズ）+200円
チキンタツタ（ジューシーチキン）+300円

※各ソースのニンニク、唐辛子、胡椒マークがあるソースは、ニンニク、唐辛子、胡椒を抜くことができます。オーダー時にお申し付け下さい。調理途中ではお受けできません。
※オーダー後の麺の量の変更はできません。※唐辛子マークのあるソースは通常0辛で少し辛さがあります。※辛さの感じ方には個人差があります。※価格は税込表示となっております。