



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
ケンシろう

GRAND
MENU

さらに美味しい!

ケンシ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 お好みに、ブラックペッパーをふりかけて、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。

ケンシろうからのお願い

- ※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、お手を下さぬようお願い致します。
- ※お客様の安全の為に、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屋ケンシろう
www.pasutaya-kenshirou.jp



PASTA屋ケンシろうの名前の由来

PASTA屋ケンシろうは、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、沢山の人の認
知されている名前を選んで付けました。

影のオーナー ドンク



OK TAKE-OUT ダブル
サイズ
迄OK
☎052-807-8844

※繁忙時、お電話に出れない場合がありますので、
お時間を置いてからお掛け直してください。

お一人様ワンオーダー制のお願い

PASTA屋ケンシろうでは、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、サラダなどスパ
ゲ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。

ケンシろうの
レトルトソース!
販売中!

おうちで5分!
ケンシ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11:30-15:15 (L.O.14:45)

ランチでしか食べれない!
ランチ限定スパゲティ
1200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。

あなたの
好きなスパゲティを
お作りします



好きなソースをお選びください

<h3>トマト</h3> <p>具1種 1300円 具2種 1500円 具3種 1700円</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 	<h3>オリーブオイル</h3> <p>具1種 1300円 具2種 1500円 具3種 1700円</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ペペロンチーノ ●ピアンコソース(白ワイン) +100円 ●マヨネーズペペロンチーノ +100円
<h3>クリーム</h3> <p>具1種 1500円 具2種 1700円 具3種 1900円</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 	<h3>和風</h3> <p>具1種 1300円 具2種 1500円 具3種 1700円</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 +100円

好きな具材をお選びください

魚介	<p>400円^T かき</p> <p>300円^T 海老</p> <p>300円^T ホタテ</p>	<p>300円^T タコ</p> <p>200円^T あさり</p> <p>200円^T イカ</p>	<p>300円^T ムール貝</p> <p>200円^T アンチョビ</p> <p>200円^T たらこ</p>	<p>300円^T サーモン</p> <p>200円^T しらす</p> <p>200円^T 明太子</p>
お肉	<p>300円^T ミンチ</p> <p>300円^T ゴロゴロベーコン</p>	<p>200円^T スライスベーコン</p> <p>200円^T ソーセージ</p>	<p>200円^T 生ハム</p>	
野菜	<p>300円^T アスパラ</p> <p>200円^T とろろ</p>	<p>300円^T 3種きのこ</p> <p>200円^T コーン</p>	<p>200円^T 生トマト</p> <p>200円^T ホウレン草</p>	<p>200円^T ブロッコリー</p> <p>200円^T 茄子</p>
乳製品・他	<p>300円^T モッツアレラチーズ</p>	<p>200円^T チーズ(とろけるチーズ)</p>	<p>100円^T 卵黄</p>	<p>100円^T 温泉卵</p> <p>100円^T バター</p>

※ブランドメニュースパゲティに好きなトッピングができます※^Tマークはブ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。

好きな量・辛さをお選びください

<h3>麺の量</h3> <p>乾麺の状態でのgになります</p>	<p>普通盛 100g お茶碗2杯くらい 無料</p> <p>ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円</p>	<p>大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円</p> <p>※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。</p>
<h3>辛さ</h3>	<p>1辛～5辛迄 ピリ、パチ、ガンガン! +100円</p>	<p>6辛～10辛迄 マグマ噴火!制御不能! +200円</p> <p>20辛 未知との遭遇 +400円</p>
<h3>トッピング</h3>	<p> にんにく +100円</p> <p> 温泉卵(とろり半熟卵が美味) +100円</p> <p> チーズ(とろけるチーズ) +200円</p> <p> モッツアレラチーズ +300円</p> <p> チキンタツタ(ジューシーチキン) +300円</p>	

※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
コーラ	400円
赤葡萄ジュース	400円
ノンアルコールビール	400円

BREAD 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。

パン	
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
●ケンしろうオリジナル オニオンドレッシング ※店頭にて販売中

コールスローサラダ	200円
ケンしろうサラダ	400円
(ブロッコリー トマト コーン入り)	
生ハムサラダ	700円
しらすと温玉のサラダ	700円
チキンタツタサラダ	700円

DESSERT デザート

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

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

価格は全て税込表示となっております。

トマトソースのスパゲティ

TOMATO

ケンシろうオリジナルのこだわりオスメソース!
甘みと酸味のバランスが抜群!



純粋トマトソース	1000円 (税抜910円)
スパゲティ・ポモドーロ (ニンニクのトマトソース)	1100円 (税抜1046円)
牡蠣のトマトソース (オストリカ、ロツソ)	1300円 (税抜1137円)
スパゲティ・マルゲリータ (モッツアレラチーズ入りトマトバジルソース) 人気	1500円 (税抜1364円)
ポルポ・ロツソ (ゴロゴロタコのトマトソース)	1500円 (税抜1364円)
ボンゴレロツソ (あさり)	1500円 (税抜1364円)
ゴロゴロミンチのボローニャ風・バターのせ	1600円 (税抜1455円)
タコ・イカ・ミンチのトマトソース	1700円 (税抜1546円)
ベジタリアントマトソース (茄子 ブロッコリー ほうれん草)	1700円 (税抜1546円)
ソーセージと茄子とモッツアレラのトマトソース 人気	1700円 (税抜1546円)
海老とブロッコリー・ソーセージのトマトソース	1700円 (税抜1546円)
海老とベーコン・きのこのアラビアータ	1800円 (税抜1591円)
ペスカトーレ・ロツソ (海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ) 名物	1900円 (税抜1773円)
エトナ エルツイオーネ (エトナ火山の大噴火! 海老 ムール貝 あさり 温泉卵)	2000円 (税抜1819円)

トマトクリームスパゲティ

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!



海老のトマトクリーム	1400円 (税抜1273円)
ボンゴレ・アランチヤ (あさり)	1600円 (税抜1455円)
サーモンと海老とキノコのトマトクリーム温玉のせ	1900円 (税抜1773円)
ペスカトーレ・アランチヤ (海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ)	2000円 (税抜1819円)
ノアの方舟 (海老 イカ 帆立 かき タコ) トマトクリームソース 濃厚	2000円 (税抜1819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決め手。



ワタリガニトマトソース 1700円 (税抜1546円)
ワタリガニトマトクリームソース 1800円 (税抜1637円)

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	1000円 (税抜910円)
アンチョビとにんにくのスパゲティ	1300円 (税抜1137円)
ボンゴレビアンコ (あさり)	1600円 (税抜1455円)
海老とアスパラ・タコのペペロンチーノ 人気	1700円 (税抜1546円)
生ハム、アンチョビ、ブロッコリーのペペロンチーノ	1700円 (税抜1546円)
海老とベーコン・キノコの和風ペペロンチーノ	1800円 (税抜1637円)
海老とタコとイカのマヨネーズペペロンチーノ 人気	1800円 (税抜1637円)
ペスカトーレビアンコ (海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ) 名物	2000円 (税抜1819円)

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
1000円 (税抜910円) 職人技



海老とアスパラ・タコのペペロンチーノ
1700円 (税抜1546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

ボンゴレヴェルデ (あさり)	1500円 (税抜1364円)
ホタテとアスパラ・ベーコンのジェノバ	1700円 (税抜1546円)
生ハムとほうれん草・モッツアレラのジェノバ 人気	1700円 (税抜1546円)
海老とトマトとモッツアレラのジェノバ 人気	1700円 (税抜1546円)
カプレーゼ (生ハム 生トマト モッツアレラ)	1700円 (税抜1546円)
ペスカトーレ・ヴェルデ (海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ)	1900円 (税抜1773円)

生ハムとほうれん草・モッツアレラのジェノバ 人気
1700円 (税抜1546円)



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** 1500円(税抜1364円)
- 牡蠣のバジルクリームソース 1700円(税抜1546円)
- 海老のたらこクリーム 1700円(税抜1546円)
- ボンゴレクリーム(あさり) 1700円(税抜1546円)
- サーモンとほうれん草・ベーコンのクリームソース 1900円(税抜1773円)
- 牡蠣とほうれん草・ベーコンのクリーム 1900円(税抜1773円)



帆立ときのこの
雲丹クリーム
1900円(税抜1682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。
1900円(税抜1682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) 2000円(税抜1819円)
- 海老、イカ、あさりのたらこクリームソース 2100円(税抜1910円)
- ペスカトーレ・クリーム(海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ) 2100円(税抜1910円)
- レッドホットチリペッパークリームソース 2500円(税抜2274円)
(牡蠣 キノコ ソーセージ 海老 モッツアレラ)

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。

- きのこベーコン・生クリームのカルボナーラ **人気** 1900円(税抜1730円)

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、
最上級のバ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」。

1900円(税抜1730円)



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バンは、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

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ちょっとピリ辛のソース

- ボンゴレ和風(あさり) 1500円(税抜1364円)
- 明太子ときのこ・とろろの和風ソース 1700円(税抜1546円)
- 海老と帆立 たらこの和風マヨネーズソース 1800円(税抜1637円)
- ペスカトーレ和風(海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ) 1900円(税抜1730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 1100円(税抜1046円)
- ボンゴレバター醤油(あさり) 1500円(税抜1364円)
- ホタテとキノコ・ベーコンのバター醤油 **人気** 1700円(税抜1546円)
- 牡蠣とベーコン・キノコのバター醤油 1700円(税抜1546円)

ホタテとキノコ・ベーコンの
バター醤油
1700円(税抜1591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) 1200円(税抜1091円)
- きこり風ミートソース(きのこ入り) 1500円(税抜1364円)
- ソーセージと茄子のミートソースクリーム 1700円(税抜1546円)

母のミートソース
1200円(税抜1091円)

