

## スパゲティ 提供時間の目安

※オーダー状況、人員状況により変動します。

- 通常提供時間 10分程度
- 店内着席状況が50% 15分程度
- 店内着席状況が100% 20分以上
- 店外ウェイティング時 25分以上



さらに美味しい!

## ケンしろの Pasta 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。

## ケンしろ からのお願ひ

- ※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。
- ※お客様の安全の為に、店内を走らないよう、ご注意願ひます。
- ※お客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。



営業時間 / LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:30) DINNER 17:30~21:00 (L.O. 20:30)

- ※専用駐車場、提携駐車場はご用意しておりません。
- ※お席のご予約は承っておりません。
- 【キャッシュレス決済対応中】

 店内全席禁煙

# 好きなパスタ 好きに作ろう。



## GRAND MENU

### PASTA屋ケンしろの名前の由来

PASTA屋ケンしろは、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、優しくて、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K



 **TAKE-OUT** ダブル  
サイズ  
迄OK  
☎052-757-3955

※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てください。

### お一人様ワンオーダー制のお願い

PASTA屋ケンしろでは、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。

### ケンしろの レトルトソース! 販売中!

おうちで5分!  
ケンしろのアツアツパスタ  
詳細は店頭又は  
オフィシャルサイトにて

## LUNCH INFORMATION

毎日11:30-15:00 (L.O. 14:30)

ランチでしか食べれない!  
ランチ限定スパゲティ  
1250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

<b>トマト</b> 具1種 1350円 具2種 1550円 具3種 1750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	<b>オリーブオイル</b> 具1種 1350円 具2種 1550円 具3種 1750円 ●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
<b>クリーム</b> 具1種 1550円 具2種 1750円 具3種 1950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	<b>ジェノバ&amp;バター醤油</b> 具1種 1350円 具2種 1550円 具3種 1750円 ●ジェノバソース(バジル) ●バター醤油

## 好きな具材をお選びください

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

※グ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※<sup>T</sup>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。

## 好きな量・辛さをお選びください

<b>麺の量</b> 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 <b>無料</b> 大盛 150g お茶碗3杯くらい <b>+200円</b> ダブル 200g お茶碗4杯くらい <b>+400円</b>	ダブル半 250g お茶碗5杯くらい <b>+600円</b> トリプル 300g お茶碗6杯くらい <b>+800円</b> ※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。
<b>辛さ</b>	1辛～5辛迄 ピリ、パチ、ガンガン! <b>+100円</b>	6辛～10辛迄 マグマ噴火!制御不能! <b>+200円</b> 20辛 未知との遭遇 <b>+400円</b>
<b>トッピング</b>	にんにく <b>+100円</b>	温泉卵(とろーり半熟卵が美味) <b>+100円</b> チーズ(とろけるチーズ) <b>+200円</b>
		モッツアレラチーズ <b>+300円</b> チキンタツタ(ジューシーチキン) <b>+300円</b>

※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

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
ブラッドオレンジジュース	400円
赤葡萄ジュース	400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 (ブロッコリー トマト コーン入り)	400円
ヤサイサラダ	600円
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

### BREAD 小さな可愛い白パンです。

パン	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

### ALCOHOL アルコール

ノンアルコールビール	400円
グラスワイン(赤or白)	400円
生ビール	600円
飲み切りスパークリングワイン	900円

### ANTIPASTO おつまみ

冷	おつまみオリーブ	500円
	生ハム	600円
	生ハムとトマトのモッツアレラ	1100円

温	ほうれん草バターソテー	ALL 1200円
	アンチョビブロッコリー	
	骨付きソーセージ(2本)	
	ムール貝のガーリック風味	

※繁忙時はお時間がかかることがありますのでご了承くださいませ。

### 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～

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	1050円 (税抜955円)
スパゲティ・ポモドーロ(ニンニクのトマトソース)	1150円 (税抜1046円)
牡蠣のトマトソース(オストリカ.ロツソ)	1350円 (税抜1228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) <b>人気</b>	1550円 (税抜1410円)
ポルポ・ロツソ(ゴロゴロタコのトマトソース)	1550円 (税抜1410円)
ボンゴレロツソ(あさり)	1550円 (税抜1410円)
ゴロゴロミンチのポローニャ風.バターのせ	1650円 (税抜1501円)
タコ・イカ・ミンチのトマトソース	1750円 (税抜1591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)	1750円 (税抜1591円)
ソーセージと茄子とモッツアレラのトマトソース <b>人気</b>	1750円 (税抜1591円)
海老とブロッコリー・ソーセージのトマトソース	1750円 (税抜1591円)
海老とベーコン・きのこのアラビアータ <b>人気</b>	1850円 (税抜1682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) <b>名物</b>	1950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) <b>人気</b>	2050円 (税抜1864円)

# トマトクリーム

## 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	1450円 (税抜1319円)
ボンゴレ・アランチャ(あさり)	1650円 (税抜1501円)
サーモンと海老とキノコのトマトクリーム温玉のせ	1950円 (税抜1773円)
ペスカトーレ・アランチャ(海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ)	2050円 (税抜1864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 <b>濃厚</b>	2050円 (税抜1864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	1750円 (税抜1591円)
ワタリガニトマトクリームソース	1850円 (税抜1682円)

### イル・マエストロ

魚介パスタの最高峰。

有頭エビ、むき海老、イカ、あさり、  
ワタリガニ、たこ、イカ、帆立、ムール貝、  
牡蠣、サーモン



トマトソース	2750円 (税抜2500円)
ジェノバソース	2750円 (税抜2500円)
ピアンコソース	2850円 (税抜2591円)
トマトクリーム ソース	2850円 (税抜2591円)
クリームソース	2950円 (税抜2682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 <b>職人技</b>	1050円 (税抜955円)
アンチョビとにんにくのスパゲティ	1350円 (税抜1137円)
ボンゴレピアンコ(あさり)	1650円 (税抜1501円)
海老とアスパラ・タコのペペロンチーノ <b>人気</b>	1750円 (税抜1591円)
生ハム、アンチョビ、ブロッコリーのペペロンチーノ	1750円 (税抜1591円)
海老とベーコン・キノコの和風ペペロンチーノ	1850円 (税抜1682円)
海老とタコとイカのマヨネーズペペロンチーノ <b>人気</b>	1850円 (税抜1682円)
ペスカトーレピアンコ(海老 イカ あさり ムール貝 たこ ほたて ワタリガニ) <b>名物</b>	2050円 (税抜1864円)

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ  
1050円 (税抜955円) **職人技**

海老とアスパラ・タコのペペロンチーノ  
1750円 (税抜1591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)	1550円 (税抜1401円)
生ハムとほうれん草・モッツアレラのジェノバ <b>人気</b>	1750円 (税抜1591円)
海老とトマトとモッツアレラのジェノバ <b>人気</b>	1750円 (税抜1591円)
カプレーゼ(生ハム 生トマト モッツアレラ)	1750円 (税抜1591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)	1950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**  
1750円 (税抜1591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** 1550円(税抜1410円)
- 牡蠣のバジルクリームソース 1750円(税抜1591円)
- 海老のたらこクリーム 1750円(税抜1591円)
- ボンゴレクリーム(あさり) 1750円(税抜1682円)
- サーモンとほうれん草・ベーコンのクリームソース 1950円(税抜1773円)
- 牡蠣とほうれん草・ベーコンのクリーム 1950円(税抜1773円)



帆立ときのこの  
雲丹クリーム

1950円(税抜1682円)



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。  
1950円(税抜1682円)

- たらこときのこのクリームソース 山芋雪化粧 (たらこ 3種きのこ 卵黄 とろろ) 2050円(税抜1864円)
- 海老、イカ、あさりのたらこクリームソース 2150円(税抜1955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) 2150円(税抜1955円)
- レッドホットチリペッパークリームソース 2550円(税抜2319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** 1950円(税抜1773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」。

1950円(税抜1773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。

※ゆであげ提供の特性で、麺同士がくっついてゆであがる場合があります。  
また、小麦の収穫期等の状態により、麺のゆであがり時の太さや硬さは一定にはなりません。

## 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

# 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) 1250円(税抜1137円)
- きこり風ミートソース(きのこ入り) 1550円(税抜1410円)

母のミートソース  
1250円(税抜1137円)



※ソースは麺と混ぜて提供されます。

# 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 1150円(税抜1046円)
- ボンゴレバター醤油(あさり) 1550円(税抜1410円)
- ホタテとキノコ・ベーコンのバター醤油 **人気** 1750円(税抜1591円)
- 牡蠣とベーコン・キノコのバター醤油 1750円(税抜1591円)
- 帆立とアスパラ・ベーコンのバター醤油 1750円(税抜1591円)

ホタテと  
キノコ・ベーコンの  
バター醤油  
1750円(税抜1591円)

