

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、ご注意願います。
- ※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ひ

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)

全30種以上の
ランチタイム限定スパゲティが
1150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
好きなスバゲティを
お作りします



好きなソースをお選びください

トマト

具1種 1250円
具2種 1450円
具3種 1650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 1250円
具2種 1450円
具3種 1650円

- ペペロンチーノ
- ジェノヴァソース(バジル)
- 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

クリーム

具1種 1450円
具2種 1650円
具3種 1850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 1250円
具2種 1450円
具3種 1650円

- 和風バター醤油

好きな具材をお選びください

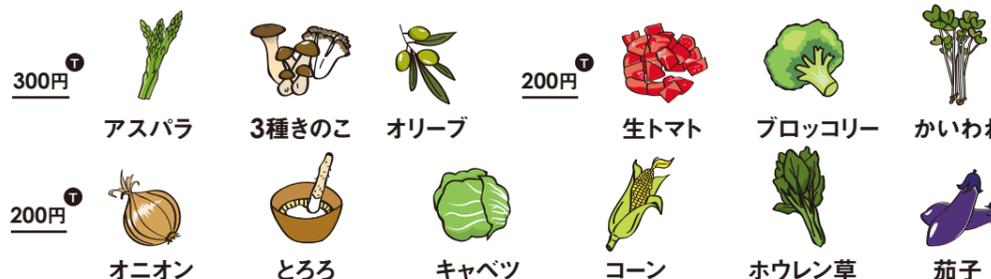
魚介



お肉



野菜



乳製品・他



※Grandメニュースバゲティに好きなトッピングができます※ ①マークはGrandメニュースバ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

紙エプロン(白)をご用意いたしております 50円(1枚)
タバスコ 400円(1本) ※お持ち帰り、お預かり可

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**
大盛 150g お茶碗3杯くらい **+200円**
ダブル 200g お茶碗4杯くらい **+400円**

ダブル半 250g お茶碗5杯くらい **+600円**
トリプル 300g お茶碗6杯くらい **+800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 ヒリ、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(とろり半熟卵が美味) **+100円**
パルメザンチーズ(25g) **+100円** チーズ(とろけるチーズ) **+200円**
モッツアレラチーズ **+300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

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

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

SALAD サラダ

1~2人前サイズです

コールスローサラダ 200円
※フォークで野菜をべったんに押して
ドレッシングを馴染ませると美味しく食べれます
ケンしろうサラダスモールサイズ 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
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 ●シーザードレッシング
●和風オニオンドレッシング

ANTIPASTO おつまみ

冷 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。

BREAD 白パン

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

DESSERT デザート

ティラミス※微アルコール含まず 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

ケンシろうオリジナルのこだ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	950円 (税抜864円)
スパゲティ・ポモドーロ (ニンニクのトマトソース)	1050円 (税抜955円)
牡蠣のトマトソース (オストリカ、ロツソ)	1250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	1450円 (税抜1319円)
ポルポ、ロツソ (ゴロゴロタコのトマトソース)	1450円 (税抜1319円)
ゴロゴロミンチのボローニャ風、バターのせ	1550円 (税抜1410円)
タコ・イカ・ミンチのトマトソース	1650円 (税抜1500円)
ボンゴレロツソ (たっぷりあさり)	1650円 (税抜1500円)
ベジタリアントマトソース (茄子 ブロccoliー ほうれん草)	1650円 (税抜1500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	1650円 (税抜1500円)
海老とブロッコリー・ソーセージのトマトソース	1650円 (税抜1500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	1650円 (税抜1500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	1650円 (税抜1500円)
スパゲティ、ネロ (イカスミスパゲティ)	1750円 (税抜1591円)
海老とベーコン・キャベツのアラビアータ 名物	1750円 (税抜1591円)
ペスカトーレ (海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝) 名物	1850円 (税抜1682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) 名物	1950円 (税抜1773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!



NEW 海老のトマトクリーム	1350円 (税抜1228円)
サーモンと海老とキノコのトマトクリーム温玉のせ	1850円 (税抜1682円)
ノアの方舟 (海老 イカ 白身魚 かき タコ) トマトクリームソース 濃厚	1950円 (税抜1773円)
ペスカトーレ、アラランチヤ (海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝)	1950円 (税抜1773円)



ペスカトーレ、マエストロ

ペスカトーレの完成形です。

海老、イカ、あさり、 ワタリガニ、有頭海老、 タコ、帆立、ムール貝、 白身魚と9種の魚介から 出た出汁が 最高の旨さです。	トマトソース	2650円
	ピアンコソース	2750円
	ジェノパソース	2650円
	トマトクリーム ソース	2750円
	クリームソース	2850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
1650円 (税抜1500円)

ワタリガニトマトクリームソース
1750円 (税抜1591円)



お好きな量・辛さをお選びください

紙エプロン(白)をご用意いたしております **50円** (1枚)
タバスコ **400円** (1本) ※お持ち帰り、お預かり可

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	ダブル半 250g お茶碗5杯くらい +600円
	大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円	トリプル 300g お茶碗6杯くらい +800円
	ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400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 ビリ、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
	🧀 パルメザンチーズ (25g) +100円	🧀 チーズ (とろけるチーズ) +200円
	🍗 モッツアレラチーズ +300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	950円 (税抜864円)
アンチョビとにんにくのスパゲティ	1250円 (税抜1137円)
チキンタツタのディアボラ風スパゲティ(チキンタツタの辛いマヨネーズペペロンチーノ) 🌶️	1450円 (税抜1319円)
ペペロンチーノポルポ(ゴロゴロタコのペペロンチーノ)	1450円 (税抜1319円)
海老とアスパラ・タコのペペロンチーノ 人気	1650円 (税抜1500円)
生ハム、アンチョビ、ブロッコリーのペペロンチーノ	1650円 (税抜1500円)
キャベツとアンチョビ・ベーコンのペペロンチーノ	1650円 (税抜1500円)
ボンゴレビアンコ(たっぷりあさり)	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 人気	1750円 (税抜1591円)
海老とタコとイカのマヨネーズペペロンチーノ	1750円 (税抜1591円)
キラウェア マグマペペロンチーノ 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️	1950円 (税抜1773円)
<small>(キラウェア火山大噴火! ワタリガニ エビ ベーコン 温泉卵)</small>	
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	1950円 (税抜1773円)
スパゲッティ・ボツタルガ(からすみ※ボラの卵の薫製)	1550円 (税抜1410円)
イカ入り	1750円 (税抜1591円)
海老とアスパラ入り	1950円 (税抜1773円)
ベーコンとアスパラ入り	1950円 (税抜1773円)

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
950円 (税抜864円) 職人技



海老とアスパラ・タコのペペロンチーノ
1650円 (税抜1500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・カワレのジェノバ	1650円 (税抜1500円)
ホタテとアスパラ・ベーコンのジェノバ	1650円 (税抜1500円)
ボンゴレヴェルデ(たっぷりあさり)	1650円 (税抜1500円)
生ハムとほうれん草・モッツアレラのジェノバ 人気	1650円 (税抜1500円)
海老とトマトとモッツアレラのジェノバ 人気	1650円 (税抜1500円)
カプレーゼ(生ハム 生トマト モッツアレラ)	1650円 (税抜1500円)
ペスカトーレ・ヴェルデ(海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝)	1850円 (税抜1682円)
生ハムとほうれん草・モッツアレラのジェノバ 人気	1650円 (税抜1500円)



お好きな量・辛さをお選びください

紙エプロン(白)をご用意いたしております **50円** (1枚)
タバスコ **400円** (1本) ※お持ち帰り、お預かり可

麺の量 <small>乾麺の状態でのgになります</small>	普通盛 100g お茶碗2杯くらい 無料	ダブル半 250g お茶碗5杯くらい +600円 トリプル 300g お茶碗6杯くらい +800円 <small>※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。</small>
	大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円	
	ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円	
辛さ	1辛～5辛迄 ヒリ、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
	🧀 パルメザンチーズ(25g) +100円 🧀 チーズ(とろけるチーズ) +200円
	🍗 モッツアレラチーズ +300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ソース

- 純粋たらこクリーム **人気** 1450円 (税抜1319円)
- 牡蠣のバジルクリームソース 1650円 (税抜1500円)
- 海老のたらこクリーム 1650円 (税抜1500円)
- ボンゴレクリーム (たっぷりあさり) 1850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 1850円 (税抜1682円)
- 牡蠣とほうれん草・ベーコンのクリーム 1850円 (税抜1682円)



帆立ときのこの雲丹クリーム

1850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) 1950円 (税抜1773円)
- 海老とベーコンときのこのガーリッククリーム **こだわり** 2050円 (税抜1864円)
- 海老、イカ、あさりのたらこクリームソース 2050円 (税抜1864円)
- ペスカトーレ・クリーム (海老 イカ あさり 白身魚 ムール貝) 2050円 (税抜1864円)
- レッドホットチリペッパークリームソース **🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️** 2450円 (税抜2228円)
(牡蠣 キノコ ソーセージ 海老 モッツアレラ)

- スパゲッティ・ゴルゴンゾーラ 1850円 (税抜1682円)
- ゴロゴロベーコン入り 2150円 (税抜1955円)
- 牡蠣とベーコンのハーフ&ハーフ 2250円 (税抜2046円)
- 牡蠣入り 2350円 (税抜2137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。安定の美味しさです。

1850円 (税抜1682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! **人気** 早めに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** 1850円 (税抜1682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」。

1850円 (税抜1682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上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

好きな量・辛さをお選びください

紙エプロン(白)をご用意いたしております **50円** (1枚)
タバスコ **400円** (1本) ※お持ち帰り、お預かり可

麺の量 <small>乾麺の状態でのgになります</small>	普通盛 100g お茶碗2杯くらい 無料	ダブル半 250g お茶碗5杯くらい +600円
	大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円	トリプル 300g お茶碗6杯くらい +800円
	ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円	<small>※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。</small>
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 (とろり半熟卵が美味) +100円
	バルメザンチーズ (25g) +100円	チーズ (とろけるチーズ) +200円
	モッツアレラチーズ +300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。

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) 1150円(税抜1046円)
 - きこり風ミートソース(ボロネーゼ・ポスカイオーラ きのこと入り) 1450円(税抜1319円)
 - ソーセージと茄子のミートソースクリーム 1650円(税抜1500円)
- 母のミートソース 1150円(税抜1046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 1050円(税抜955円)
 - ホタテとキノコ・ベーコンのバター醤油 **人気** 1650円(税抜1500円)
 - 牡蠣とベーコン・キノコのバター醤油 1650円(税抜1500円)
- ホタテとキノコ・ベーコンのバター醤油 1650円(税抜1500円)



お好きな量・辛さをお選びください

紙エプロン(白)をご用意いたしております **50円**(1枚)
 タバスコ **400円**(1本) ※お持ち帰り、お預かり可

麺の量 <small>乾麺の状態でのgになります</small>	普通盛 100g お茶碗2杯くらい 無料	ダブル半 250g お茶碗5杯くらい +600円
	大盛 150g お茶碗3杯くらい +200円	トリプル 300g お茶碗6杯くらい +800円
	ダブル 200g お茶碗4杯くらい +400円	<small>※麺の増量は、麺とソースの量が増えます。</small>
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
	🧀 パルメザンチーズ(25g) +100円	🧀 チーズ(とろけるチーズ) +200円
	🍗 モッツアレラチーズ +300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。