【ランチタイム】11:30〜15:15（14:45ラストオーダー）

PASTA屋ケンしろう ランチタイムスパゲティ

麺の量をお選びください

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

※乾麺の状態でのgになります　※麺の増量は、麺とソースの量が増えます
※オーダー後の麺の量の変更はできません

辛さのプラス

※辛さの感じ方には個人差があります

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

マークのあるソースは通常0辛で、少し辛さがあります

ニンニク、唐辛子、胡椒マークのソースはニンニク、唐辛子、胡椒を抜くことができます。オーダー時にお申しつけください。調理途中はお受けできません。

トッピング

※トッピングは上限最大３つまでとなります

+100円　温泉卵

+200円　チーズ（とろけるチーズ）

+300円　チキンタツタ（ジューシーチキン）
モッツァレラチーズ

圧倒的人気商品

A 海賊風トマト（海老、タコ、ムール貝）
1,200円（税抜1,090円）

価格はすべて税込です

ランチタイム限定スパゲティ

ケンしろうランチタイム限定の人気スパゲティ

C	ローマ風カルボナーラ（卵とベーコン、パルメザンチーズで仕上げるカルボナーラ）	1,200円（税抜1,090円）
D	タコとブロッコリー生ハムのジェノバ 人気!	1,200円（税抜1,090円）
E	ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ	1,200円（税抜1,090円）
F	明太子としらす、温玉のバター醤油	1,200円（税抜1,090円）
G	骨付きソーセージと茄子、チーズのトマト	1,200円（税抜1,090円）
H	海老とソーセージ、コーンのクリーム	1,400円（税抜1,272円）
I	帆立とキノコ、ベーコンのトマトクリーム 人気!	1,300円（税抜1,181円）
J	しらすと温玉のとろろ和風	1,200円（税抜1,090円）

トマトソース

ケンし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！

silver

	ペスカトーレ・ロッソ（海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ、帆立）	1,900円（税抜 1,727円）
	ボンゴレロッソ（あさり）	1,500円（税抜 1,363円）
	ワタリガニのトマトソース	1,700円（税抜 1,545円）
	海老のトマトソース	1,300円（税抜 1,181円）
	ベーコンと茄子と温玉のトマトソース 人気!	1,600円（税抜 1,454円）
	イカとモッツァレラとベーコンのトマトソース	1,700円（税抜 1,545円）
	海老とキノコ、ベーコンのアラビアータ	1,800円（税抜 1,636円）
	スパゲティ・マルゲリータ（モッツァレラ入トマトバジルソース） 人気!	1,500円（税抜 1,363円）

オリーブオイル

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

A	海賊風ビアンコ（海老、タコ、ムール貝）	1,300円（税抜 1,181円）
	ペスカトーレ・ビアンコ（海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ、帆立）	2,000円（税抜 1,818円）
	ボンゴレビアンコ（あさり）	1,600円（税抜 1,454円）
	海老とアスパラ、タコのペペロンチーノ 人気!	1,700円（税抜 1,545円）
	ゴロゴロタコのペペロンチーノ（アーリオ・オーリオ・ボルポ） 人気!	1,500円（税抜 1,363円）
	にんにくとアンチョビのスパゲティ	1,300円（税抜 1,181円）
	チキンタツタペペロンチーノ	1,300円（税抜 1,181円）
	モリモリしらすのペペロンチーノ	1,500円（税抜 1,363円）
	アーリオ・オーリオペペロンチーノ	1,000円（税抜　900円）

ジェノバ

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

A	海賊風ジェノバ（海老、タコ、ムール貝）	1,200円（税抜 1,090円）
	ペスカトーレ・ヴェルデ（海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ、帆立）	1,900円（税抜 1,727円）
	ボンゴレヴェルデ（ジェノバ、あさり）	1,500円（税抜 1,363円）
	海老とトマトとモッツァレラのジェノバ	1,700円（税抜 1,545円）
	生ハムとほうれん草 モッツァレラのジェノバ 人気!	1,700円（税抜 1,545円）
	カプレーゼ（生ハム、生トマト、モッツァレラ）	1,700円（税抜 1,545円）

トマトクリーム

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

A	海賊風トマトクリーム（海老、タコ、ムール貝）	1,300円（税抜 1,181円）
	ペスカトーレ・アランチャ（海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ、帆立）	2,000円（税抜 1,818円）
	ボンゴレアランチャ（トマトクリーム、あさり）	1,600円（税抜 1,454円）
	ワタリガニのトマトクリーム	1,800円（税抜 1,636円）
	海老のトマトクリーム	1,400円（税抜 1,272円）

クリーム

乳脂肪分40%以上の高級生クリームのソース

bronze

A	海賊風クリーム（海老、タコ、ムール貝）	1,400円（税抜 1,272円）
	ペスカトーレ・クリーム（海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ、帆立）	2,100円（税抜 1,909円）
	ボンゴレクリーム（あさり）	1,700円（税抜 1,545円）
	純粋たらこクリーム 人気!	1,500円（税抜 1,363円）
	海老、イカ、あさりのたらこクリーム	2,100円（税抜 1,909円）
	ほうれん草とベーコン、たらこのクリーム	1,900円（税抜 1,727円）
	海老のクリーム	1,500円（税抜 1,363円）
	モッツァレラとパルミジャーノ、とろけるチーズの３種チーズのクリーム	1,900円（税抜 1,727円）
	海老のたらこクリーム	1,700円（税抜 1,545円）
	海老のバジルクリーム	1,700円（税抜 1,545円）

カルボナーラ

卵とチーズで仕上げた濃厚ソース。黒胡椒が決め手！ お早めにどうぞ

gold

	キノコとベーコン、生クリームのカルボナーラ 人気!	1,900円（税抜 1,727円）
	明太子と海老のカルボナーラ	1,700円（税抜 1,545円）
	名古屋コーチン卵の濃厚カルボナーラ（名古屋コーチン卵とパルミジャーノレジャーノで仕上げた高級濃厚カルボナーラ）	1,900円（税抜 1,727円）

バター醤油

バターと鎌田だし醤油の風味が美味しいソース

	ボンゴレバター醤油	1,500円（税抜 1,363円）
	ホタテとキノコとベーコンのバター醤油 人気!	1,700円（税抜 1,545円）
	帆立、アスパラ、ベーコンのバター醤油	1,700円（税抜 1,545円）

和風

白だしと生姜で身体ポカポカ新陳代謝抜群

A	海賊風和風（海老、タコ、ムール貝）	1,200円（税抜 1,090円）
	ボンゴレ和風（あさり）	1,500円（税抜 1,363円）

◆ パン　ハイジパン 100円（税抜91円）　チーズハイジパン 200円（税抜182円）　ガーリックハイジパン 200円（税抜182円）

◆ サラダ　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（税抜182円）
※フォークで野菜をぺったんこ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（ブロッコリー、コーン、トマト入）400円（税抜364円）

◆ デザート　ティラミス（コーヒーとマスカルポーネチーズのデザート）※微アルコール含みます 400円（税抜364円）
季節のアイスクリーム、ソルベ ※お尋ねください 300円〜（税抜273円）

◆ ランチタイムドリンク　オレンジジュース／アップルジュース／アイスコーヒー／アイスティ／ホットコーヒー　300円（税抜273円）
※スパゲティご注文のお客様限定の価格となります　※繁忙時のアフタードリンクはお断りする場合もございます