

[ランチタイム] 11:30~15:00 (14:30ラストオーダー)

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
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

※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

紙エプロン(白) 2枚 100円

トッピング

+100円	温泉卵 (とろり半熟卵が美味)
+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) モッツアレラチーズ

※トッピングは
上限最大3つまでとなります
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。

ランチタイム限定スパゲティ

A	漁師風トマト(海老、タコ、ムール貝) 人気!	1,000円 (税抜 910円)
B	ボンゴレピアンコ(あさり)	1,100円 (税抜 1,000円)
C	ローマ風カルボナーラ	1,000円 (税抜 910円)
D	タコとブロッコリー生ハムのジェノバ 人気!	1,000円 (税抜 910円)
E	気まぐれ野菜とベーコンのペペロンチーノ	1,000円 (税抜 910円)
F	明太子としらす、温玉のバター醤油	1,000円 (税抜 910円)
G	骨付きソーセージと茄子、チーズのトマト	1,000円 (税抜 910円)
H	海老とソーセージ、コーンのクリーム	1,200円 (税抜 1,091円)
I	帆立とキノコ、ベーコンのトマトクリーム 人気!	1,100円 (税抜 1,000円)
J	しらすと温玉のとろろ和風	1,000円 (税抜 910円)
K	漁師風 極~kiwami~トマト(海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ)	1,500円 (税抜 1,364円)

トマトソース

B	ボンゴレロッソ(あさり)	1,000円 (税抜 910円)
	海老とブロッコリー、ソーセージのトマトソース	1,500円 (税抜 1,364円)
	ワタリガニのトマトソース	1,500円 (税抜 1,364円)
	ぷりぷり海老のトマトソース	1,100円 (税抜 1,000円)
	ベーコンと茄子と温玉のトマトソース 人気!	1,400円 (税抜 1,273円)
	イカとモッツアレラとベーコンのトマトソース	1,500円 (税抜 1,364円)
	アマトリチャーナ・アラビアータ 人気!	1,600円 (税抜 1,455円)
	(ゴロゴロベーコン、オニオン、パルミジャーノチーズの辛いトマトソース)	
	NEW! ゴロゴロミンチのポローニャ風、バターのせ	1,400円 (税抜 1,273円)
	スパゲティ・マルゲリータ(モッツアレラ入トマトバジルソース) 人気!	1,300円 (税抜 1,182円)

オリーブオイル

K	漁師風 極~kiwami~ピアンコ(海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ)	1,600円 (税抜 1,455円)
A	漁師風ピアンコ(海老、タコ、ムール貝)	1,100円 (税抜 1,000円)
	海老とアスパラ、タコのペペロンチーノ 人気!	1,500円 (税抜 1,364円)
	ゴロゴロタコのペペロンチーノ(アーリオ・オーリオ・ポルポ)	1,300円 (税抜 1,182円)
	NEW! にんにくとアンチョビのスパゲティ	1,100円 (税抜 1,000円)
	タコとブロッコリー ベーコンのペペロンチーノ	1,500円 (税抜 1,364円)
	チキンタツタペペロンチーノ	1,100円 (税抜 1,000円)
	モリモリしらすのペペロンチーノ	1,300円 (税抜 1,182円)
	アーリオ・オーリオペペロンチーノ	800円 (税抜 728円)
	NEW! 海老のマヨネーズペペロンチーノ	1,200円 (税抜 1,091円)

ジェノバ

バジルと松の実、アンチョビ、オリーブオイルのベストソース

K	漁師風 極~kiwami~ジェノバ(海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ)	1,500円 (税抜 1,364円)
A	漁師風ジェノバ(海老、タコ、ムール貝)	1,000円 (税抜 910円)
B	ボンゴレヴェルデ(ジェノバ、あさり)	1,000円 (税抜 910円)
	海老とトマトとモッツアレラのジェノバ	1,500円 (税抜 1,364円)
	生ハムとほうれん草 モッツアレラのジェノバ 人気!	1,500円 (税抜 1,364円)
	カプレーゼ(生ハム、生トマト、モッツアレラ)	1,500円 (税抜 1,364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

K	漁師風 極~kiwami~トマトクリーム(海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ)	1,600円 (税抜 1,455円)
A	漁師風トマトクリーム(海老、タコ、ムール貝)	1,100円 (税抜 1,000円)
B	ボンゴレアランチ(トマトクリーム、あさり)	1,100円 (税抜 1,000円)
	ワタリガニのトマトクリーム	1,600円 (税抜 1,455円)
	ズワイ蟹身のトマトクリーム	1,600円 (税抜 1,455円)
	ぷりぷり海老のトマトクリーム	1,200円 (税抜 1,091円)

クリーム

乳脂肪分40%以上の高級生クリームのソース

K	漁師風 極~kiwami~クリーム(海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ)	1,700円 (税抜 1,546円)
A	漁師風クリーム(海老、タコ、ムール貝)	1,200円 (税抜 1,091円)
B	ボンゴレクリーム(あさり)	1,200円 (税抜 1,091円)
	純粋たらこクリーム 人気!	1,300円 (税抜 1,182円)
	海老、イカ、あさりのたらこクリーム	1,900円 (税抜 1,728円)
	ほうれん草とベーコン、たらこのクリーム	1,700円 (税抜 1,546円)
	ぷりぷり海老のクリーム	1,300円 (税抜 1,182円)
	ホタテとキノコの雲丹クリーム 人気!	1,700円 (税抜 1,546円)
	モッツア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	1,500円 (税抜 1,364円)
	海老のたらこクリーム	1,500円 (税抜 1,364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

	カルボナーラ(きのこベーコン、生クリーム仕立て) 人気!	1,700円 (税抜 1,546円)
	明太子と海老のカルボナーラ	1,500円 (税抜 1,364円)
	名古屋コーチン卵の濃厚カルボナーラ	1,700円 (税抜 1,546円)
	(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)	

和風

白だしと、手おろしの生姜がたくさん入った
身体ポカポカ健康的ソース

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

K	漁師風 極~kiwami~和風(海老、イカ、あさり、ムール貝、タコ、ワタリガニ)	1,500円 (税抜 1,364円)
A	漁師風和風(海老、タコ、ムール貝)	1,000円 (税抜 910円)
B	ボンゴレ和風(あさり)	1,000円 (税抜 910円)
	ホタテとキノコとベーコンのバター醤油 人気!	1,500円 (税抜 1,364円)
	ズワイ蟹身の和風	1,500円 (税抜 1,364円)
	海老とホタテ、たらこの和風マヨネーズ 人気!	1,600円 (税抜 1,455円)
	イカと納豆、明太子の和風	1,500円 (税抜 1,364円)
	納豆とトロロ、しらすと温玉のバター醤油	1,600円 (税抜 1,455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** ランチサラダ(コールスロー) 200円(税抜182円) ケンシロウサラダ(ブロッコリー、コーン、トマト入) 400円(税抜364円)
※フォークで野菜を押してドレッシングを馴染ませると食べやすくなります ※ドレッシングお選び下さい(シーザー or オニオン)
- ◆ **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) ※微アルコール含まれます 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** 300円(税抜273円) ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース
※スパゲティご注文のお客様限定の価格となります アイスコーヒー / アイスティ / ホットコーヒー / 紅茶
※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

