

[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

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(とろーり半熟卵が美味)
パルメザンチーズ(25g)

+200円

チーズ(とろけるチーズ)

+300円

チキンタツタ(ジュシーチキン)
モッツアレラチーズ

圧倒の人気商品

A 漁師風トマト(海老、タコ、ムール貝)

1,000円(税抜910円)

価格はすべて税込です

ランチタイム限定スパゲティ

ケンシロウランチタイム限定の人気スパゲティ

B	ボンゴレビアンコ(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	1,000円(税抜910円)
E	ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ	1,000円(税抜910円)
F	たらことしらす、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	1,100円(税抜1,000円)
J	しらすと温玉、とろろのバター醤油	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

ケンシロウ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!

B	ボンゴレロッソ(あさり)	1,000円(税抜910円)
	ワタリガニのトマトソース	1,500円(税抜1,364円)
	ぶりぶ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	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	1,600円(税抜1,455円)
	(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)	
	ゴロゴロミンチのポローニャ風	1,300円(税抜1,182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)	1,300円(税抜1,182円)
	ポルポ・ロッソ(ゴロゴロタコのトマト)	1,300円(税抜1,182円)

オリーブオイル



タバスコ(1本)・・・400円 ※お持ち帰りお預かり可 紙エプロン(白)2枚・・・100円

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

K	漁師風 極~kiwami~ビアンコ(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	漁師風ビアンコ(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	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・ホルボ)	1,300円(税抜1,182円)
	にんにくとアンチョビのスパゲティ	1,100円(税抜1,000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)

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	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	ボンゴレランチャ(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)
	ぶりぶ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	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)
	ぶりぶり海老のクリーム	1,300円(税抜1,182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)	1,700円(税抜1,546円)
	たらこ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)	

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~バター醤油(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	漁師風バター醤油(海老、タコ、ムール貝)	1,000円(税抜910円)
B	ボンゴレバター醤油(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	1,500円(税抜1,364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)
※フォークで野菜をべったんに押しつけてドレッシングを馴染ませると美味しく食べれます ※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** 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