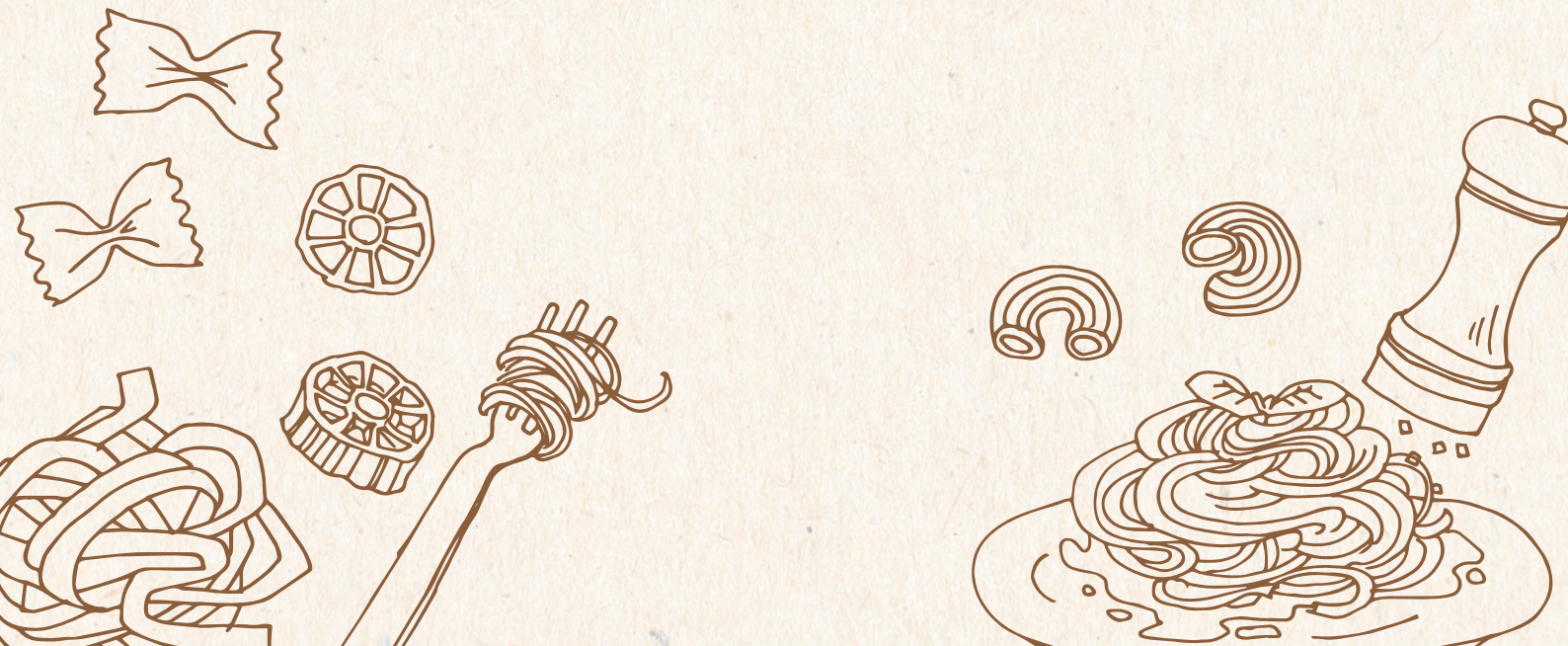


生パスタ専門店

THE PASTA

# MENU



# Fresh Pasta



## 生パスタ

パスタ好き必見! 私たちの「THE PASTA」は、生パスタ専門店として、他では味わえない食感と風味をお届けします。生パスタだからこそ味わえる、もちもちとした食感と、ソースとの絶妙な絡み具合は、一度食べたらやみつきに。当店で使用している生パスタは、小麦の香り豊かで、豊富な種類のソースとともに楽しみいただけます。

# Raspadura



## ラスパドゥーラ

当店の名物 ラスパドゥーラ 北イタリア発祥のこのチーズは、薄く削られたフレーク状の形が特徴で、パスタやサラダのトッピングに最適です。ラスパドゥーラの軽やかでクリーミーな口どけが、お料理全体に贅沢な風味を加え、食卓を華やかに彩ります。贅沢な味わいをお楽しみください。

# 前菜&サラダ

Appetizers & Salads



ラスパドゥーラを使った  
チーズたっぷりシーザーサラダ ¥880

海藻と豆腐のサラダ ¥720

生ハムサラダ ¥780

カプレーゼ ¥680

ラスパドゥーラと生ハム ¥630

鮮魚のカルパッチョ ¥880

サーモンカルパッチョ ¥880

※表示価格は全て税込価格です。

# パスタ

Pasta



〈オイルソース〉 スパゲッティの麵を使用

小エビと大葉のバジリコ ¥1,000

しらすとブロッコリーのペペロンチーノ ¥1,100

ベーコンとキャベツのペペロンチーノ ¥1,210

〈トマトソース〉 リングイネの麵を使用

THE トマトソース ラスパドゥーラ添え ¥1,000

ベーコンと玉葱のトマトソース ¥1,100

漁師風トマトソース ¥1,590

〈ミートソース〉 フェットチーネの麵を使用

THE ミートソース ラスパドゥーラ添え ¥1,210

揚げ茄子とリコッタチーズのミートソース ¥1,400

〈クリームソース〉 フェットチーネの麵を使用

明太子と大葉のクリームソース ¥1,100

小エビとブロッコリーのクリームソース ¥1,210

サーモンとほうれん草のクリームソース ¥1,310

大盛+¥200円

※表示価格は全て税込価格です。

# デザート



*Dessert*

ティラミス	¥490
キャラメルプリン	¥390
季節のジェラート	¥390

# アルコール&ドリンク

*Alcohol & Drinks*



サントリープレミアムモルツ グラスビール	¥450
サントリープレミアムモルツ 中ジョッキ	¥650
角ハイボール	¥550
スパークリングワイン グラス	¥300
グラスワイン(赤・白)	¥250
ソフトドリンクバー	¥350
コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶、カルピス、アップルジュース、 メロンソーダ、ホットコーヒー、アイスコーヒー	

※表示価格は全て税込価格です。

# ワインメニュー

## Wine Menu



ドン・ウルリコ スプマンテ・ロゼ・ブリュット

[イタリア] ガルガーネガ

750ml ¥2,000



テッレ・パッセーリ トレヴィアーノ

[イタリア] トレヴィアーノ

750ml ¥2,000



テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノ・ダブルツォ

[イタリア] モンテプルチアーノ

750ml ¥2,000



カンノナウ・ディ・サルディーニャ

[イタリア] カンノナウ

750ml ¥4,000



クカイオーネヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ

[イタリア] ヴェルメンティーノ

750ml ¥4,000



※表示価格は全て税込価格です。

# Lunch Set



## ランチセット

パスタ、サラダ、パン、ソフトドリンクバー  
¥1,300

パスタは「小エビと大葉のバジリコ」「THEトマトソース ラスパドゥーラ添え」  
「明太子と大葉のクリームソース」からお一つお選びください。

+100円でスパークリングワイン、ワイン赤・白一杯がつけられます。(1セットにつき1杯のみ)



# Dinner Set



## ディナーセット

パスタ、サラダ、パン、ソフトドリンクバー  
¥1,500

パスタは「しらすとブロッコリーのペペロンチーノ」「THEミートソース ラスパドゥーラ添え」  
「小エビとブロッコリーのクリームソース」からお一つお選びください。

+100円でスパークリングワイン、ワイン赤・白一杯がつけられます。(1セットにつき1杯のみ)

※表示価格は全て税込価格です。