

FOOD MENU

※パスタは全てTOOTH TOOTHこだわりの生パスタを使用しています

FISH IN THE FOREST 自慢の自家製パンとパスタ

TOOTH TOOTHこだわりの生パスタは、もちもちで旬の食材やソースと相性バッチリ。パンは小麦と酵母にこだわり、店内ベーカリー工房で焼き上げています。是非自慢のパスタと自家製パンをご賞味ください。



THOROUGHLY SIMMERED BEEF FROM AWAJI BOLOGNESE WITH CHEESE FONDUE SAUCE
じっくり煮込んだ淡路牛のボロネーゼ
チーズフォンデュソースがけ※淡路産牛50%使用
SET **1800 yen** (税込1980yen)



SALSICCIA & FRIED EGGPLANT TOMATO SAUCE PASTA WITH SOFT BOILED EGG
サルシッチャと揚げ茄子の
トマトソースパスタ 半熟たまご添え
SET **1550 yen** (税込1705yen)



ROASTED TAMBA CHICKEN FRUITS & HERB SALAD WITH SUMMER VEGETABLE CAPONATA
丹波鶏のローストチキン
フルーツとハーブサラダ
夏野菜のカポナータ添え
SET **1880 yen** (税込2068yen)



SMOKED OCTOPUS & ZUCCHINI LEMON OIL PASTA TOMATO & OLIVE SCENT
スモークしたタコとズッキーニの
レモンオイルソースパスタ
トマトとオリーブの香り
SET **1650 yen** (税込1815yen)



AWAJI ONION THAT WAS CAREFULLY ROASTED & BACON AMATRICIANA STYLE PASTA
ローストした淡路オニオンと
ベーコンのアマトリチャーナ風
SET **1480 yen** (税込1628yen)



KIDS
KIDS PASTA (FRENCH FRIES + JUICE)
キッズパスタ
(お好きなパスタ+フライドポテト+ジュース)
※パスタをおひとつお選びください
SET **750 yen** (税込825yen)

SET ITEM

全てのメインにセットで付いています



自家製
パンビュッフェ
HOUSE-MADE BREAD BUFFET

チョコレート
フォンデュ
CHOCOLATE FONDUE

フレーバー
ウォーター
FLAVOR WATER

SIDE MENU

- FRENCH FRIES
フライドポテト **500 yen** (税込550yen)
- FRIED CHICKEN
フライドチキン **600 yen** (税込660yen)

+ DRINK セットドリンク

- COFFEE / TEA
コーヒー
- 紅茶 **+400 yen** (税込440yen)

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ
左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全
に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
【Policy of the removal of specified ingredient】【關於去除特定食物的政策】
コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。