

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 **1900 yen** (税込2090yen)



SALMON & PUMPKIN CARBONARA STYLE WITH SOFT BOILED EGG
サーモンとカボチャのカルボナーラ風
半熟たまご添え
SET **1750 yen** (税込1925yen)



ROASTED TAMBA CHICKEN SEASONAL HOT VEGETABLE & FRUIT HONEY MUSTARD SAUCE
丹波鶏のローストチキン
季節の温野菜とフルーツのサラダ仕立て
ハニーマスタードソース
SET **1980 yen** (税込2178yen)



HERB-SCENTED CHICKEN SALSICCIA & MUSHROOMS OIL SAUCE PASTA SERVED WITH HERB BUTTER
ハーブ香る鶏のサルシッチャと
六甲マッシュルーム、キノコのオイルソースパスタ
ハーブバター添え
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 **1580 yen** (税込1738yen)



KIDS
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
ジュース付き!
SET **780 yen** (税込858yen)

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。