

FOOD MENU

FISH IN THE FOREST 自慢の自家製パンとパスタ

※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

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 **2000 yen** (税込2200yen)



SALMON & SPINACH CARBONARA STYLE WITH SOFT BOILED EGG & MIMOLETTE CHEESE

サーモンとほうれん草のカルボナーラ風
半熟たまごとミモレットチーズ添え

SET **1850 yen** (税込2035yen)



HERB BREAD CRUMB GRILLED CHA-MI PORK WITH POTATO & GORGONZOLA GRATIN RED WINE SAUCE

茶美豚肩ロースの香草パン粉焼き
じゃがいもとゴルゴンゾーラのグラタン仕立て
赤ワインソース

SET **2080 yen** (税込2288yen)



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 **1750 yen** (税込1925yen)



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 **1680 yen** (税込1848yen)



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 **880 yen** (税込968yen)

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)

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



季節のスープ
SEASONAL SOUP



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



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。

BREAD BUFFET AT NIGHT

夜のパンビュッフェ

ランチで大人気のパン食べ放題が夜もOPEN!
夜限定でスペシャルなパンビュッフェのラインナップが登場!

※パスタはすべてTOOTH TOOTHこだわりの生パスタを使用

全てのメインとパスタに
チーズフォンデュセット
付き!



チーズフォンデュセット



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 **2900** yen (税込3190yen)



ビュッフェ(食べ放題)
季節のスープ、チョコレートフォンデュ付
BUFFET+SEASONAL SOUP+CHOCOLATE FONDUE

フレーバーウォーター
FLAVOR WATER



HERB BREAD CRUMB GRILLED CHA-MI PORK WITH POTATO & GORGONZOLA GRATIN

茶美豚肩ロースの香草パン粉焼き
じゃがいもとゴルゴンゾーラのグラタン仕立て
赤ワインソース

SET **2990** yen (税込3289yen)



SALMON & SPINACH CARBONARA STYLE
WITH SOFT BOILED EGG & MIMOLETTE CHEESE

サーモンとほうれん草のカルボナーラ風
半熟たまごとミモレットチーズ添え

SET **2750** yen (税込3025yen)



HERB-SCENTED CHICKEN SALSICCIA & MUSHROOMS OIL SAUCE PASTA

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 **2650** yen (税込2915yen)



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 **2580** yen (税込2838yen)



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 **880** yen (税込968yen)

写真はイメージです。



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。