

# 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 & 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 **1750 yen** (税込1925yen)



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 **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**

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 **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。