

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 **1930 yen** (税込2123yen)



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 **1780 yen** (税込1958yen)



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 **2000 yen** (税込2200yen)



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 **1680 yen** (税込1848yen)



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 **1610 yen** (税込1771yen)



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 **550 yen** (税込605yen)
FRIED CHICKEN
フライドチキン **630 yen** (税込693yen)

+ 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。