

FOOD MENU

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。

SET ITEM 全てのパスタ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



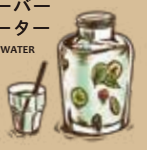
季節のスープ
SEASONAL SOUP



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



「兵庫」で発見。「兵庫」に会う。

FINDING HYOGO

淡路島の冬の味覚集めました。

淡路島 / 淡路牛

AWAJI BEEF BOLOGNESE
WITH CHEESE FONDUE SAUCE *uses 50% awaji beef
じっくり煮込んだ淡路牛のポロネーゼ
チーズフォンデュソースがけ

SET **2200 yen** (税込2420yen)

※淡路牛50%使用

淡路島 / 北坂養鶏場 北坂卵

KITASAKA EGG & SHRIMP, SPINACH
TOMATO CREAM GRATIN STYLE PASTA
淡路島の北坂卵をのせた、
海老とほうれん草の
トマトクリームパスタ
グラタン仕立て

SET **2300 yen** (税込2530yen)



TOOTH TOOTH'S ORIGINAL CARBONARA

TOOTH TOOTH
カルボナーラ

SET **2200 yen** (税込2420yen)



SALSICCIA & ROKKO MUSHROOM
OIL SAUCE PASTA

サルシッチャと六甲シャンピニオンの
オイルソースパスタ

SET **2000 yen** (税込2200yen)



AMATRICIANA-STYLE TOMATO SAUCE
WITH ROASTED ONION AND BACON

ローストしたオニオンと
ベーコンのアマトリチャーナ風

SET **1800 yen** (税込1980yen)



OIL-BASED SAUCE WITH CLAMS AND KALE,
SERVED WITH HERBAL SALAD

アサリとケールのボンゴレビアンコ
ハーブサラダ添え

SET **1800 yen** (税込1980yen)



KIDS

小学生以下限定

ジュース付き!

KIDS' PASTA (ONE KIND OF PASTA + FRENCH FRIES + JUICE)

キッズパスタ

(パスタ1種+フライドポテト+ジュース)
ポロネーゼ/カルボナーラ/アマトリチャーナ風からおひとつ

SET **980 yen** (税込1078yen)

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

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き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。

写真はイメージです

FINDING HYOGO 「兵庫」で発見。「兵庫」に出会う。

兵庫は摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の五国からなり、その地域でしか食べることのできない特産品があります。そんな『兵庫』の食材をお客様にお食事を通じて味わっていただきたい。

その地域でしか食べることのできない、農家さんの想いの詰まった地元食材を当店でお召し上がりいただくことで『兵庫』にはこんな食材があったんだ!と発見し、より好きになる。そんなきっかけのお店になれば。

vol.2 淡路島 洲本市 平岡農園のみかん

淡路島で創業60年以上の平岡農園が作る 甘くコクのあるみかんの秘密



①淡路島は、晴れの日が多く、雨が少ない温暖な気候の島。

地中海性気候に近いと言われます。

雨が少ないと、味が濃く、美味しくなり、太陽の出ている時間が長く日照量が多いことで、糖度が上がり甘い実ができます。

②淡路島は周りを海に囲まれた瀬戸内の島。海から吹く風で、海水に含まれる微量成分やミネラルがレモン、みかんの木に届けられ、それを支える土はとても肥えた、豊かな土壌になります。



そんな淡路島の太陽と海の風で育つみかん、平岡農園で育った美味しいみかんを沢山のお客様に食べて、知って、感じていただく。全国の皆さんに兵庫のこだわり食材を知ってもらいたいと思い、今回自家製パンとドリンクでコラボメニューを作りました。

- ・平岡農園の温州みかんを使用したハニーレモネード(左)
- ・平岡農園のみかんメロンパン(右)

みかん、
レモン、ライム
店頭販売中

平岡農園

兵庫県洲本市宇山451 *神戸から1時間30分ほど

電話: 0799-22-2729

HP: <https://www.hiraokanouen.com/>



平岡農園への視察風景や
FINDING HYOGO 商品詳細は
FISH IN THE FOREST
公式 Instagram にて!