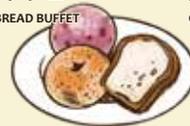


# FOOD MENU

## SET ITEM

全ての Pasta 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



## 「兵庫」で発見。「兵庫」に会う。 FINDING HYOGO

淡路島の春の味覚  
集めました。

淡路島/  
北坂養鶏場  
北坂卵

KITASAKA EGG & SHRIMP, CANOLA FLOWER  
TOMATO CREAM GRATIN STYLE PASTA

淡路島の北坂たまごと  
海老、菜の花の  
トマトクリームパスタ  
グラタン仕立て

SET **2200yen** (税込2420yen)



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ボロネーゼ  
チーズフォンデュソースがけ

SET **2100yen** (税込2310yen)

※淡路牛50%使用



淡路島/  
釜揚げ  
しらす

PESTO PASTA WITH BOILED WHITEBAIT  
FROM AWAJI ISLAND AND ROASTED TOMATOES

淡路産釜揚げしらすとローストトマトの  
ジェノベーゼパスタ

SET **1980yen** (税込2178yen)



TOOTH TOOTH'S ORIGINAL CARBONARA

TOOTH TOOTH  
カルボナーラ

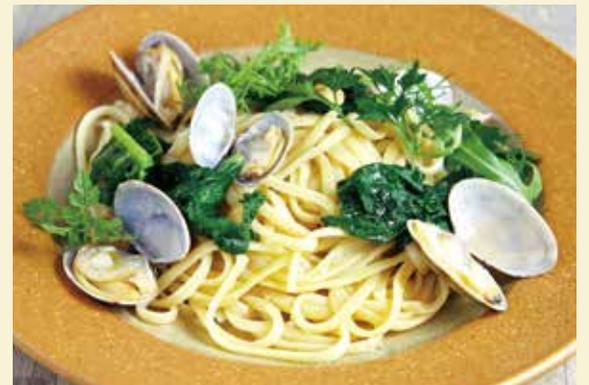
SET **2100yen** (税込2310yen)



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 **1800yen** (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 **1700yen** (税込1870yen)



**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)

ボロネーゼ/カルボナーラ/アマトリチャーナ風からおひとつ

SET **780yen** (税込858yen)

## SIDE MENU

FRENCH FRIES

フライドポテト

**550yen** (税込605yen)

FRIED CHICKEN

フライドチキン

**630yen** (税込693yen)

## + DRINK

COFFEE / TEA

コーヒー/紅茶

**+400yen** (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】【關於去除特定食材的政策】

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.3 淡路島 北坂養鶏場 純国産鶏卵

『日本で食を楽しみたいのであれば、  
たまごも日本の鶏が産んでほしい。』

淡路島にある北坂養鶏場は50年以上の歴史の中で、あたりまえのことを大切にしたいという想いのもと、「いいたまごは、いい親鳥から」と考え、日本在来の鶏を餌と水にこだわり、ひよこの時から育てあげています。

### 【飼育環境6つの特徴】



①ヒヨコから飼育



②清潔な施設



③発酵肥料



④遺伝子組み換えでない  
コーン



⑤発酵肥料



⑥新鮮な地下水



そんなさまざまな取り組みと想いがつまった、北坂養鶏場の純国産鶏卵。調理に向くバランスの良さと、きめ細やかな白身のあわだち。北坂養鶏場 信頼のたまご『さくら』を当店では使用。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、今回自家製パンとパスタでコラボメニューを作りました。

- ・淡路島の北坂たまごと海老、菜の花のトマトクリームパスタ グラタン仕立て (左)
- ・北坂たまごを使用したフレンチトースト (右)

北坂たまご  
店頭販売中

### 北坂養鶏場 直売所

兵庫県淡路市育波 1115-1 \*神戸淡路鳴門道北淡ICから4分

電話: 0799-70-7267

HP: <https://kitasaka.net/index.html>



北坂養鶏場への視察風景や  
FINDING HYOGO 商品詳細は  
FISH IN THE FOREST  
公式 Instagram にて!