

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



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

淡路島の味覚
集めました。

AWAJI/
淡路産
鮮魚



TOMATO PASTA WITH
FRESH ROASTED FISH FROM AWAJI ISLAND,
YOUNG SCALLOPS, AND SHELLFISHES
淡路島産鮮魚のローストと帆立稚貝、
甲殻類とトマトソースの Pasta

2700yen (税込2970yen)

AWAJI/
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

2300yen (税込2530yen)

※淡路牛50%使用

AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵



CREAMY PASTA WITH KITASAKA EGG,
PROSCIUTTO, AND ROKKO MUSHROOMS

北坂たまごと生ハム、
六甲マッシュルームのクリーム Pasta

2200yen (税込2420yen)



BASIL PESTO PASTA
WITH SALSICCA SAUSAGES AND ZUCCHINI
サルシッチャとズッキーニ
バジリコの Pasta

2180yen (税込2398yen)



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

1900yen (税込2090yen)



PASTA WITH CLAMS AND ROASTED TOMATOES,
SERVED WITH HERB SALAD
アサリとローストトマトのボンゴレビアンコ
ハーブサラダ添え

2000yen (税込2200yen)

KIDS

小学生以下限定



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

キッズ Pasta

(Pasta 1種 + フライドポテト + ジュース)

ボロネーゼ/アマトリチャーナ風/クリームソース Pasta からおひとつ

980yen (税込1078yen)

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.4

兵庫県淡路島の製塩所 自凝零塩

おのころしづくしお

淡路島の海水を鉄釜で手間暇惜しまず、 40時間かけてじっくりと結晶化させたお塩

余分なものは一切なく、原材料は淡路島の海水のみ!すべて手作業で丁寧に作られているお塩。手間をかけてつくるので、1日にとれる量はごくわずか。辛さだけではなく、甘味と苦みを味わうお塩です。

【自凝零塩 7つのこだわり】

1. 薪で時間をかけて炊いた塩
2. 40時間かけてじっくりと結晶化
3. ステンレスではなく、特注の鉄窯を使用
4. 海の成分を凝縮した、素材の味を引き出す塩
5. 手間暇を惜しまず自然環境の元で製造
6. 海水を煮詰め過ぎず、後味がやさしい
7. 杉樽で寝かし、まろやかな味わい



こだわりと想いがとても詰まった、塩職人 末澤輝之さんが作る自凝零塩。同じ海水からできているのに、ミネラル分も味も結晶の形も変わります。すべて丁寧に、手作業で作られているお塩。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、フレーバーウォーターでコラボメニューを作りました。

- ・おのころしづくし塩を使用した塩パン (左)
- ・おのころしづくし塩を使ったフレーバーウォーター (右)
ピンクグレープフルーツ / レモン

公式 HP



(株) 脱サラファクトリー

ご購入のお問合せは電話かホームページにて。
電話：0799-30-5440



FINDING HYOGO 商品詳細は
FISH IN THE FOREST
公式 Instagram にて!