

# 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  
パンピュッフェ  
HOUSE-MADE BREAD BUFFET



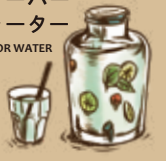
季節のスープ  
SEASONAL SOUP



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



## FINDING HYOGO 「兵庫」で発見。「兵庫」に会う。

\AWAJI/  
北坂養鶏場  
北坂卵



GRATIN-STYLE TOMATO CREAM PASTA  
WITH AWAJI ISLAND KITASAKA EGG, PRAWNS, AND SPINACH  
淡路島の北坂卵と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

2500yen (税込2750yen)

\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

※淡路牛50%使用

2300yen (税込2530yen)



TOMATO PASTA WITH FRESH ROASTED FISH,  
YOUNG SCALLOPS, AND SHELLFISHES

本日鮮魚のローストと帆立稚貝、  
甲殻類のトマトソースパスタ

2700yen (税込2970yen)



OLIVE OIL PASTA WITH CHAMITON PORK  
AND DEEP-FRIED EGGPLANT

茶美豚と揚げ茄子の  
オイルソースパスタ  
玉ねぎとセルパチコのサラダ仕立て

2200yen (税込2420yen)



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)



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

アサリとケールのボンゴレピアンコ  
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)

キッズパスタ  
(パスタ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/トマトクリームソースパスタからおひとつ

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