

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



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

2300yen (税込2530yen)

\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

2100yen (税込2310yen)



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

2500yen (税込2750yen)



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

2000yen (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

1700yen (税込1870yen)



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

1800yen (税込1980yen)



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

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