

FOOD MENU

平日

FISH IN THE FOREST 自慢の自家製パン

TOOTH TOOTHこだわりのもちもちとした食感の生パスタや、
素材にこだわったメイン料理は当店自慢の自家製パンとの相性バッチリ。
パンは小麦と酵母にこだわり、店内ベーカリー工房で毎朝焼き上げています。
ぜひ、バリエーション豊かな自家製パンとご賞味ください。

SET ITEM 全てのメインと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

TOMATO CREAM PENNE GRATIN WITH KITASAKA EGGS,
PRAWNS, AND SEASONAL VEGETABLES

北坂たまごと海老、季節野菜の
トマトクリームペネグラタン

2000 yen (税込2200yen)



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

HYOGO/
丹波鶏

TAMBA CHICKEN BREAST CUTLET
WITH KITASAKA EGG TARTAR SAUCE

丹波鶏むね肉のカツレツ
北坂たまごのタルタルソース

2100 yen (税込2310yen)



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

KITASAKA EGG FISH SALAD & SOUP COMBO
(NIÇOISE SALAD, CREAM CHEESE DIP, MINSTRONE)

北坂たまごのFISHサラダ&スーププレート
(ニースサラダ・クリームチーズディップ・ミネストローネ)

2250 yen (税込2475yen)



AWAJI/
淡路牛

※淡路牛50%使用

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

2200 yen (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

1700 yen (税込1870yen)



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
赤玉葱とセルパチコのサラダ仕立て

1950 yen (税込2145yen)



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

2500 yen (税込2750yen)



KIDS

小学生以下限定

りんごジュース付き!

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 or トマトソースパスタ

780 yen (税込858yen)

SIDE MENU

FRENCH FRIES
フライドポテト
550 yen (税込605yen)

+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

FOOD MENU

土日祝

FISH IN THE FOREST 自慢の自家製パン

TOOTH TOOTHこだわりのもちもちとした食感の生パスタや、
素材にこだわったメイン料理は当店自慢の自家製パンとの相性バッチリ。
パンは小麦と酵母にこだわり、店内ベーカリー工房で毎朝焼き上げています。
ぜひ、バリエーション豊かな自家製パンとご賞味ください。

SET ITEM 全てのメインと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



FINDING HYOGO 「兵庫」で発見。「兵庫」に会う。



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

TOMATO CREAM PENNE GRATIN WITH KITASAKA EGGS,
PRAWNS, AND SEASONAL VEGETABLES

北坂たまごと海老、季節野菜の
トマトクリームペンネグラタン

2200 yen (税込2420yen)



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

HYOGO/
丹波鶏

TAMBA CHICKEN BREAST CUTLET
WITH KITASAKA EGG TARTAR SAUCE

丹波鶏むね肉のカツレツ
北坂たまごのタルタルソース

2300 yen (税込2530yen)



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

KITASAKA EGG FISH SALAD & SOUP COMBO
(NICOISE SALAD, CREAM CHEESE DIP, MINSTRONE)

北坂たまごのFISHサラダ&スーププレート
(ニースサラダ・クリームチーズディップ・ミネストローネ)

2250 yen (税込2475yen)



AWAJI/
淡路牛

※淡路牛50%使用

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

2400 yen (税込2640yen)



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

1900 yen (税込2090yen)



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
赤玉葱とセルバチコのサラダ仕立て

2150 yen (税込2365yen)



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

本日鮮魚のローストと帆立貝目、
甲殻類のトマトソースパスタ

2700 yen (税込2970yen)



KIDS

小学生以下限定

りんごジュース付き!

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 or トマトソースパスタ

980yen (税込1078yen)

SIDE MENU

FRENCH FRIES
フライドポテト
550yen (税込605yen)

+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

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。

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思いが詰まった、

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、
今回コラボメニューを作りました。

・北坂たまごと海老、季節野菜のトマトクリームペンネグラタン (左)

・丹波鶏むね肉のカツレツ 北坂たまごのタルタルソース (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!