

2024 Winter

PASTA PASTA



自家製サルシッチャとかぶのラグービアンコ



エビと寒じめほうれん草のフォンデュソース



ピッコリサラダ



ごぼうのポタージュ

パスタメニュー

- 冬の新作** 自家製サルシッチャとかぶのラグービアンコ ￥1,300
かぶ本来の甘さとサルシッチャのスパイシーな旨味が感じられる一皿。
- 冬の新作** エビと寒じめほうれん草のフォンデュソース ￥1,300
エビと旬の寒じめほうれん草にクリーミーでコク深いチーズソースを絡めました。
- カルボナーラ ￥1,300
ベーコンと卵の絶妙なハーモニーを奏でる一品。
- トマトソース グラタン添え ￥1,200
チーズを目の前で削ってパスタにオン！一番人気です。

アラカルトメニュー

- 冬の新作** ごぼうのポタージュ ￥600
自然の質そのものだけが持つ、謙虚な滋味深い一品です。
- 冬の新作** ピッコリサラダ ￥1,000
カボチャとさつまいものサラダ キャロットラペ 半熟卵 ヨーグルトソース
茹で上げのカリフラワー ベーコンドレッシング
- フォカッチャ ￥300
控えめなオリーブオイルの風味が隠し味。毎日焼き立てです。
- 大きなミルフィーユ ￥800
より軽く甘さ控え目にしたパイです。
- 小さなお菓子 ※コーヒーまたは紅茶付き ￥500

※しぼりたてフレッシュジュースやアルコールなどもございます。

せっかくだからセットにしよう

お食事の進み具合に合わせて一皿一皿ご提供致します

Aセット ￥2,600 (全6品)

スープ ピッコリサラダ 4つの中から選べるパスタ
フォカッチャ 大きなミルフィーユ
小さなお菓子 コーヒーまたは紅茶付

Bセット ￥2,200 (全5品)

Cセット ￥1,800 (全4品)

※メニューはすべて税込表記です。
※季節の新作はメニューは数量限定です。
※仕入れ状況により食材・メニュー変更、完売になる場合がございます。

ディナーのご予約承ります

コース料理 お一人様 6,000円～(サービス料・税込)

女子会ディナーはもちろんビジネスシーンにも。ご家族の各種お祝い、
顔合わせや結婚会食など特別な日のディナーにご利用ください。
営業時間 18:00～【予約営業】※詳細はホームページをご覧ください

Pasta Pasta 年末年始の営業について

12月30日～1月6日 休業致します