



DINNER MENU

Set Menu

お好きなパスタ・ピッツアをお選びください

- ◆ サラダ・ドリンクセット +¥500
- ◆ サラダ・ドリンク・デザートセット +¥850
- ◆ ドリンク・デザートセット +¥700

※ ラージサラダに変更 +¥200

自家製ビネガードレッシング or シーザードレッシング

Set Drink

- コーヒー (ホット/アイス)
- 烏龍茶 (ホット/アイス)
- レモンスカッシュ
- 100% (アップル/パイナップル/グレープフルーツ)
- ホットカフェオレ +¥50
- アイスカフェオレ
- ペプシコーラ
- レモネード (ホット/アイス)
- 紅茶 (ホット/アイス)
- ジンジャーエール
- なっちゃんオレンジ

- 乾麺大盛 +¥300
- 生麺 +¥200
- 生麺大盛 +¥350

デザート(単品)

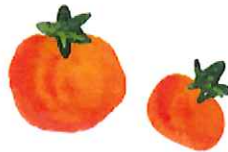
- ◆ 手作りケーキ ¥400
- ◆ アイス 各種 ¥300
 - バニラ
 - チョコレート

※表示価格はすべて税込価格です。※お一人様お食事ワンオーダーお願いします。

※料理の写真はイメージです。※使用している食材は季節によって異なります。

Pasta Menu

KING of PASTA



Topping

トッピング

全ての Pasta にお好きな
トッピングがつけられます

パルミジャーノ	+¥150
ジェノベーゼ	+¥100
バケット 3切れ	+¥200
レモン 3ケ	+¥100



優勝
Menu

ふわトマビスクリームパスタ

群馬県産の野菜と鶏ガラをふんだんに使用し、えびのビスク風の濃厚なソースを合わせてトマトクリームをマッチさせたパスタです。

¥1,350



グランド
チャンピオン
Menu



えびジェノパスタ

群馬県産の野菜をふんだんに使用し、鶏ガラのコラーゲンたっぷり、食感まで楽しめるえびのフリットが特徴の塩パスタです。

¥1,300



準優勝
Menu



ボンゴレモン

群馬県産の野菜をふんだんに使用し、あさりとレモンを加えたさっぱりパスタ。お好みでレモンを絞って味の変化を楽しんでください。

¥1,150



準優勝
Menu



ホタテバターしょうゆとレモンのパスタ

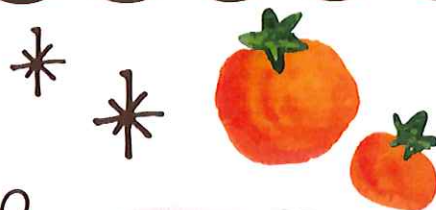
群馬県産の鶏ガラと野菜をコトコト煮込むこと8時間。そのうまみをギュッと詰め込んだスープをベースにしたパスタです。口の中に広がる群馬の大地とホタテとのコラボをお楽しみください。

¥1,300



Tomato Sauce トマトソース

- モッツアレラチーズのトマトパスタ ¥1,100
- モッツアレラチーズのトマトパスタ
~ジェノベーゼ添え~ ¥1,200
- 魚介のペスカトーレ ¥1,200
- 魚介のペスカトーレ~ジェノベーゼ添え~ ¥1,300
- 辛口魚介のペスカトーレ ¥1,200
- 辛口魚介のペスカトーレ~ジェノベーゼ添え~ ¥1,300
- まるごとソーセージと
キャベツのアラビアータ ¥1,150



モッツアレラチーズのトマトパスタ



魚介のペスカトーレ

Tomato Cream トマトクリーム

- 海の幸のトマトクリーム ¥1,300
- 海の幸のトマトクリーム~ジェノベーゼ添え~ ¥1,400
- 小えびとアボカドのトマトクリーム ¥1,200
- 小えびとアボカドのトマトクリーム
~ジェノベーゼ添え~ ¥1,300
- 小えびとルッコラのトマトクリーム ¥1,200
- 小えびとルッコラのトマトクリーム
~ジェノベーゼ添え~ ¥1,300
- 森の恵みのトマトクリーム ¥1,150
- 森の恵みのトマトクリーム
~ジェノベーゼ添え~ ¥1,250



小えびとアボカドのトマトクリーム



小えびとルッコラのトマトクリーム



森の恵みのトマトクリーム

Topping トッピング

全てのパスタにお好きなトッピングがつけられます

- パルミジャーノ +¥150 ジェノベーゼ +¥100
- バケット3切れ +¥200 レモン3ヶ +¥100



Salty 塩

- ベーコンのペペロンチーノ ¥1,050
- 生ハムとルッコラのペペロンチーノ ¥1,250
- ボンゴレビアンコ ¥1,000
- 生ハムとルッコラの
ボンゴレビアンコ ¥1,200
- 和風明太子 ¥1,100



ボンゴレビアンコ

Cream クリーム

- バンビーナの
カルボナーラ (大盛不可) ¥1,200
- 豚バラとほうれん草の
クリームスープ ¥1,200
- 和風明太子クリーム ¥1,200



バンビーナのカルボナーラ



- 自家製ミートソースボロネーゼ ¥1,100
- バジル香る小えびの
ジェノベーゼ (大盛不可) ¥1,200



自家製ミートソースボロネーゼ

Topping

トッピング

全てのパスタにお好きなトッピングがつけられます

パルミジャーノ +¥150 ジェノベーゼ +¥100

バケット 3切れ +¥200 レモン 3ヶ +¥100



Pizza Menu

●200g 直径約 24cm●

Tomato トマト

- マルゲリータ ¥1,200
ミックスチーズ・モッツアレラチーズ
バジル
- シーフード ¥1,600
ミックスチーズ・モッツアレラチーズ
魚介（えび・いか・小柱）・トマト
- 生ハムとルッコラ ¥1,500
ミックスチーズ・モッツアレラチーズ
生ハム・ルッコラ
- ボスカイオーラ ¥1,350
キノコ（マイタケ・しめじ・エリンギ・えのき）
ミックスチーズ



マルゲリータ



シーフード

Bianca ビアンカ



ビスマルク

- ビスマルク ¥1,250
ミックスチーズ・モッツアレラチーズ
半熟卵・ベーコン
- クワトロフォルマッジ ¥1,450
ミックスチーズ・モッツアレラチーズ
ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ
- ★●バンビーノ ¥1,250
ミックスチーズ・ツナ・コーン
ベーコン・マヨネーズ



Side Menu

salad サラダ

- 生ハムとルッコラのサラダ ¥850
- 半熟卵のシーザーサラダ ¥800
- 温キノコのシーザーサラダ ¥850
- ごろごろローストビーフサラダ (ノンオイル) ¥900



ごろごろローストビーフサラダ
(ノンオイル)

一品料理

- 枝豆のペペロン ¥500
- ポテトフライ ¥450
- アンチョビフライドポテト ¥650
- イチジクバターバケット4枚 ¥550
- クリスピーチキン3個 ¥600
- フライドモッツアレラ2個 ¥650
- アサリとアスパラのガーリックソテー ¥750
- 若どりのから揚げ ¥750
- ゴルゴンゾーラニョッキ ¥800
- ローストビーフ ¥900
- えびとキノコのアヒージョ ¥950



ローストビーフ



アンチョビフライドポテト



イチジクバターバケット4枚