SEASONAL PASTA

SUMMER VEGETABLES GENOVÉSE PASTA

夏野菜のジェノヴェーゼパスタ

¥1,500
（税込 ¥1,650）

色鮮やかなナス、ズッキーニ、赤・黄パプリカ、ミニトマト…旬の夏野菜に香ばしいベーコンの旨みをプラス。香り高い兵庫県産バジルを贅沢に使った濃厚ジェノベーゼソースがもちもち食感のリングイネに絡み、素材ひとつひとつの個性を引き立てながらも爽快な季節感を感じさせる一皿です。

SEAFOOD PASTA WITH TOMATO SAUCE

魚介のトマトソースパスタ

¥1,655
（税込 ¥1,820）

海の恵みをぎゅっと詰め込んだ、贅沢なトマトソースパスタ。エビ・ムール貝・タコ・イカ・小柱・小エビの6種の魚介から染み出す旨みが濃厚なトマトソースに溶け込みひとロごとに豊かな風味が広がります。海の香りとトマトの酸味、旨みがひとつになった、贅沢な一皿です。

LEMON & JAMÓN SERRANO PASTA WITH CREAM SAUCE

瀬戸内レモンとハモンセラーノのクリームパスタ

¥1,500
（税込 ¥1,650）

「堂島ロール」のクリームを使ったなめらかなソースをリングイネに絡めた濃厚な味わいのパスタ。芳醇な旨みを持つハモンセラーノ(生ハム)と香り高い瀬戸内レモンの輪切りを贅沢にトッピングしました。レモンの爽やかな酸味がクリームのコクを引き立てます。

DRINK SET ドリンクセット / お好みのドリンク1杯 税込 ¥150 OFF（アルコールは除く）

SPECIAL MENU

SHRIMP & ASPARAGUS GRATIN

エビとアスパラガスのグラタン

¥1,400
（税込 ¥1,540）

エビとアスパラガスをペンネとともに「堂島ロール」のクリームで包み込み、香ばしく焼き上げました。ミルクのやさしい甘みと濃厚なコクが素材の旨みと絶妙に重なり合った、贅沢な味わいのクリームグラタンです。

DRINK SET
ドリンクセット /
お好みのドリンク1杯
税込 ¥150 OFF
（アルコールは除く）

平日限定

PASTA SET
パスタセット

11:00〜14:00

PASTA WITH SEA URCHIN
AND TOMATO CREAM

ウニのトマトクリームパスタ

ブレンドコーヒーorティー付

¥1,800
（税込 ¥1,980）

濃厚なウニの旨味とトマトのさわやかな風味が絶妙にマッチしたシェフおすすめのひと皿。モンシェールのクリームを加えたクリーミーなソースがもちもちとした食感の麺に絡み、コクのある味わいが食欲をそそります。