

Pasta Menu

パスタメニュー

当店人気
NO.1

鉄板イタリアーノ 1,330 円

20年以上のロングヒットの理由は熱々鉄板の玉子の上に自家製トマトソースで絡めたもちもちのナポリ風のパスタが濃厚でジューシーな味わい。懐かしさと本物の美味しさが何回も食べたくなる！

+150円で
麺大盛り
(約100g 増量
→計 300g)

秋季
限定



旨辛コチュジャンソースの 韓国風ビビンパスタ ～とろける温泉卵添え～ 1,430 円

コク深い特製コチュジャンソースがパスタによく絡み、クセになる旨辛アレンジの韓国風パスタ。キムチの酸味と挽肉の旨味、香ばしい海苔の風味が食欲をそそる、贅沢な一皿です。

秋季
限定



秋薫る チキンと ゴロツと秋野菜の 芳醇きのこソース 1,430 円

香ばしく焼き上げた鶏肉とホクホクの秋野菜を味わう贅沢な一皿。じっくり引き出したきのこの濃密な旨みがパスタに絡み、秋の香りが口いっぱいに広がります。

秋季
限定



濃厚トマトソースと 揚げなすのボロネーゼ風パスタ ～れんこんチップス添え～ 1,430 円

じっくり煮込んだ自慢の自家製トマトソースに、粗挽き肉の旨みとジューシーな揚げなす。フレッシュなブチトマトの爽やかな酸味と、れんこんチップスの香ばしい食感が最高のアクセント。

秋季
限定



秋鮭とほうれん草の 京風クリーム ～はんりかつお節添え～ 1,530 円

優しく豊かな風味の白みそをブレンドし、コク深くに仕上げたクリームパスタ。相性抜群の鮭とほうれん草の旨み、シャキッとした青ネギやあられのアクセントが光る、自慢の一皿です。

当店人気
NO.2



小海老の明太子 クリームソース 1,330 円

相性の良い明太子とベシャメルソースを組み合わせた生パスタに良く合う当店おすすめのクリームソースのパスタメニューです。

当店人気
NO.3



しめじとツナの和風ピリ辛 1,230 円

醤油ベースのホリ特製ソイソースとツナ、本しめじを混ぜ合わせたオリジナルのピリ辛和風ソース生パスタ。スタッフの間ではまかないで一番の人気です。

表示価格は全て税込です。



あさりと明太子の
スパゲティ 1,280 円

殻付アサリのだしと醤油ベースのホリ特製ソ
イソース、明太子で仕立てたシンプルな味付
けが長年お客様に支持されています。



4 種のキノコの
和風仕立て 1,230 円

本シメジ、マイタケ、エノキ、エリンギの4種のキノ
コを濃厚タイプの醤油ソースで絡めた和風パ
スタの王道的なメニュー。



バジルとモッツアレラの
トマトソース 1,330 円

自家製トマトソースをガーリックオイル仕立て
で絡め、バジルソースとモッツアレラチーズで
仕上げた人気の定番メニュー。



とろ〜り
カルボナーラ 1,330 円

熟成ベーコンと純生クリーム、卵黄、パルメザン
チーズを絡めたパスタの王道メニュー。濃厚で
クリーミーな味わいがGOOD♪



食事のお供に
もう一品

ガーリックトースト 350 円

ソフトフランスを薫り高いガーリックバターで仕
上げた一品。外はカリッと香ばしく、中はふんわ
り。シンプルだからこそ際立つ、素材の風味をお
楽しみください。



食事のお供に
もう一品

明太ガーリックトースト 450 円

明太子×ガーリックバターの最強コンビ。ソフ
トフランスに旨みたっぷりの明太子をトピン
グし、薫り高く焼き上げました。ビリ辛&コク深
な味わいに手が止まりません。

パスタメニューご注文の方限定

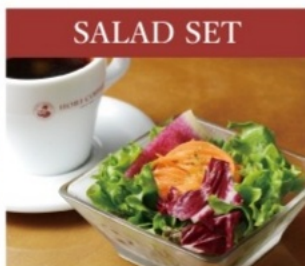
お得なセットメニュー



DRINK SET

ドリンクセット
通常 700 円→ +550 円

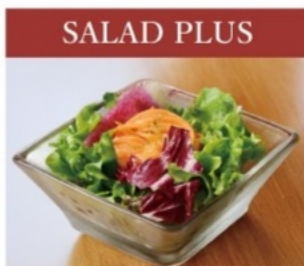
【お飲み物はこちらからお選びください】
珈琲 / 紅茶 (Ice/Hot) / オレンジ / りんご J



SALAD SET

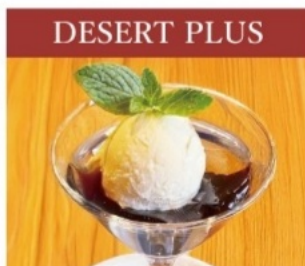
サラダセット (ドリンク付)
通常 1,000 円→ +700 円

【お飲み物はこちらからお選びください】
珈琲 / 紅茶 (Ice/Hot) / オレンジ / りんご J



SALAD PLUS

単品サラダ
通常 400 円→ +350 円



DESERT PLUS

セットデザート
+400 円

内容は日替わりです。
※写真はある日の一例です。



パスタメニューは全てテイクアウトできます

※ご注文をいただいてからパスタを茹であげますので
余裕を持ってご注文ください。※お電話での予約注文も承ります。