

秋の Pastaランチ

AUTUMN PASTA LUNCH

期間限定 9/1[TUE]～11/30[MON] 予定

旬の恵みを、彩り豊かな一皿に。

秋に食べたい
おすすめセット！

きのこや根菜、
旬の素材を使った
秋だけの味わいを
オードブルと一緒にどうぞ。

一番人気！

C セット



(パスタ+オードブル+ドリンク)

2,330 円



Cセットは彩り豊かなオードブル付き！

A セット



(パスタ+ドリンク)

1,830 円

B セット



(パスタ+サラダ
+ドリンク)

2,080 円

セットのドリンクは下記よりお選びいただけます。

Set Drink

サイフォン珈琲 / アイス珈琲 / 紅茶 (Ice or Hot)
オレンジジュース / リンゴジュース



※写真は「Cセット」に「濃厚トマトソースと揚げなすのボロネーゼ風パスタ」を組み合わせた場合のイメージです。オードブルの内容は日替わりです。

Select Pasta

※表示価格は各 A～C セット料金への追加分です。

+100円 Seasonal 季節のパスタ



旨辛コチュジャンソースの 韓国風ビビンパスタ

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。



秋薫る チキンとゴロッと秋野菜の 芳醇きのこソース

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。



ホリ自家製濃厚トマトソースと 揚げなすのボロネーゼ風パスタ

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を閉じ込めた極上の一皿。フレッシュなプチトマトの爽やかな酸味と、トッピングしたれんこんチップスの香ばしい食感が最高のアクセントです。

差額なし(+0円) Standard 定番パスタ



鉄板イタリアーノ

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。



しめじとツナの和風ピリ辛

醤油ベースのホリ特製ソースとツナ、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。



小海老の 明太子クリームソース

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。

+200円 Seasonal Premium 季節のプレミアム



秋鮭とほうれん草の 京風クリーム

～はんなりかつお節添え～

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、お店自慢の一皿です。

Dessert

日々のご褒美に、
食後にひんやりスイーツはいかがですか？



中にとろ～りカスタード
生シフォンケーキ

400円



外はパリパリ、中はとろける
チーズブリュレと
バニラアイス

450円



秋薫る秋の贅沢スイーツ
渋皮栗の贅沢
モンブランシフォン

800円

コーヒーと
相性抜群！

Side Menu もう一品いかがですか？

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
げました。



明太ガーリックトースト
450円

旨みたっぷり明太子。ピ
リ辛×コク深な味わいに
手が止まりません。

