

# \*~パスタをメインとした Pasta ディナーコース~\*



ディナーは **前菜のバイキング** と **フリードリンク** と **ドルチェバイキング** がついています。

## オリーブ オイルベース

(パスタ本来の味がお楽しみ頂けます)



- ・なすのアーリオ・オーリオ ￥2,400 (税込¥2,640)
- ・薫りベーコンのアーリオ・オーリオ ￥2,780 (税込¥3,058)
- ★海の幸のアーリオ・オーリオ ￥3,280 (税込¥3,608)

## ジェノヴァ風 バジルソース

(スイートバジルのおいしい香り♪)



- ・スイートバジルのペペロンチーノとなす ￥2,670 (税込¥2,937)
- ・スイートバジルのペペロンチーノとグリーンアスパラ ￥2,780 (税込¥3,058)
- ・スイートバジルのペペロンチーノと薫りベーコン ￥2,890 (税込¥3,179)
- ・スイートバジルのペペロンチーノとスモークサーモン ￥3,000 (税込¥3,300)
- ★スイートバジルのペペロンチーノとスペイン産生ハム ￥3,110 (税込¥3,421)

## トマトソース

(酸味と甘味が絶妙の完熟トマト)



- ・フッタネスカ(アンチョビとオリーブ) ￥2,510 (税込¥2,761)
- ・薫りベーコンとなす ￥2,780 (税込¥3,058)
- ・帆立貝柱となす ￥2,890 (税込¥3,179)
- ・モッツァレラチーズ ￥2,890 (税込¥3,179)
- ★パスカトーレ(海の幸たっぷり) ￥3,170 (税込¥3,487)

## クリームソース

(ほどよいコクがしあわせの味)



- ・きのこのクリームソース ￥2,620 (税込¥2,882)
- ・帆立貝柱とエビのクリームソース ￥2,890 (税込¥3,179)
- ・めんたいこのクリームソース ￥2,840 (税込¥3,124)
- ・スモークサーモンとエビのクリームソース ￥2,890 (税込¥3,179)

## 和風仕立て



- ・めんたいこ(本場博多めんたいこ使用) ￥2,510 (税込¥2,761)
- ・めんたいこときのこと ￥2,730 (税込¥3,003)
- ★めんたいことスモークサーモン ￥3,060 (税込¥3,366)
- ・にんにくとベーコンの悪魔風スープ ￥2,290 (税込¥2,519)
- ・きのことバジルの和風スープ ￥2,400 (税込¥2,640)

※パスタ大盛り(1.5倍)はプラス¥240(¥262)



# キャナリィ・ロウプレミアム

★ハルミジャーノチーズの  
★カルボナーラ



(お席でパスタをお作りします)

1名様で ¥2,990  
(税込¥3,289)

★ハルミジャーノチーズの  
★リゾット



1名様で ¥2,990  
(税込¥3,289)

(お席でリゾットをお作りします)

★★人気の仕立て  
★★渡り蟹の海のスープパスタ



(仕上げに残ったスープを使ってリゾットをお作りします)

1名様で ¥3,500  
(税込¥3,850)

★〜生パスタのフェットチーネ〜★

生パスタのおいしさは、乾麺では味わえない  
「もちもち」とした食感です。  
コシがあり小麦本来の旨みを感じていただけます。  
幅広のフェットチーネをお楽しみください。



★ずわい蟹の  
トマトクリーム

¥3,490 (税込¥3,839)

★モッツアレラと  
ナスのラグーソース(ミートソース)

¥3,170 (税込¥3,487)



帆立貝柱と  
エビのクリームソース

¥3,060 (税込¥3,366)

きのこのポルチーニソース

¥3,110 (税込¥3,421)



★海老のクリームソース  
バジル風味

¥3,390 (税込¥3,729)

※アレルギーをお持ちの方は、  
スタッフにお尋ねください。  
※生パスタの大盛りはできません。



# おすすめ ナポリピザディナー

ディナーは **前菜のバイキング** と **フリードリンク** と **ドルチェバイキング** がついています。



¥2,510 (税込¥2,761)

Margherita

★ **マルゲリータ** (モッツアレラチーズ、フレッシュバジル)

定番! モッツアレラチーズとバジルの味わい

★ **ピエモンテ** (卵、ベーコン、パルミジャーノチーズ)

鉄血宰相 “ビスマルク” が好きな卵をのせたピザ

※生ものですのでお持ち帰りはできません。

Piemonte

¥2,780 (税込¥3,058)

¥2,840 (税込¥3,124)

Capri

★ **カッリ** (ベーコン、トマト、フレッシュバジル、モッツアレラチーズ)

ベーコンのうま味とトマトのフレッシュ感!

★ **ビアンカ** (シラス、チーズ、にんにく)

国産高級シラスがうま味のアクセント

Bianca

¥2,950 (税込¥3,245)

¥2,730 (税込¥3,003)

Genova

★ **ジェノヴァ** (アンチョビ、サラミ、オリーブ、にんにく、モッツアレラチーズ)

ピリッと塩味のきいたアンチョビがアクセント

★ **フォルマッジオ** (ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、パルミジャーノチーズ)

青かみのチーズ “ゴルゴンゾーラ” 他、チーズ好きにはたまらないピザ

Formaggio

¥3,000 (税込¥3,300)

¥3,110 (税込¥3,421)

Messina

★ **メッシーナ** (エビ、ツナ、サーモン、モッツアレラチーズ)

女性に人気のシーフードピザ

★ **パルマ** (生ハム、フレッシュロココラ、パルミジャーノチーズ、モッツアレラチーズ)

スペイン産の生ハムとロココラの上品な味わい

※生ものですのでお持ち帰りはできません。

Parma

¥3,220 (税込¥3,542)



# \* ~2名様におすすめのディナーコース~ \*

- \* 前菜のバイキング
- \* お好きなパスタ大盛りまたはナポリピザ(1種)  
お二人様でー円 \*マークはプラス240円(262円)
- \* フリードリンク
- \* ドルチェバイキング

## ペアディナー



2名様で ¥4,680 (税込¥5,148)  
お1人様あたり ¥2,340 (税込¥2,574)

- \* 前菜バイキング
- \* チーズフォンデュ
- \* お好きなパスタまたはナポリピザ(1種)  
お二人様でー円 \*マークはプラス240円(262円)
- \* フリードリンク
- \* ドルチェバイキング

## チーズフォンデュディナー



2名様で ¥6,340 (税込¥6,974)  
お1人様あたり ¥3,170 (税込¥3,487)

- ・前菜バイキング
- ・チーズフォンデュ  
または  
パルミジャーノチーズのリゾット
- ・お好きなパスタ1種  
\*マークはプラス240円(262円)
- ・お好きなピザ1種  
\*マークはプラス240円(262円)
- ・フリードリンク
- ・ドルチェバイキング

# 3名様におすすめのディナーコース~ \*



3名様で ¥8,520 (税込¥9,372)  
お1人様あたり ¥2,840 (税込¥3,124)

お子さまバイキング 3~6才のお子様 ¥480 (税込¥528)  
 小学1~3年のお子様 ¥680 (税込¥748)  
 小学4~6年のお子様 ¥980 (税込¥1,078)

前菜バイキング



+

フリードリンク



+

ドルチェバイキング



\*当店のメニューはすべて国産米を使用しております。

2311D-TOMIYA