

~パスタをメインとした Past デイナーコース~



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 ￥2,560 (税込¥2,816)
- ・薫りベーコンのアーリオ・オーリオ ￥2,820 (税込¥3,102)
- ★ずわい蟹のアーリオ・オーリオ ￥3,420 (税込¥3,762)

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 ￥2,820 (税込¥3,102)
- ・スイートバジルのペペロンチーノとグリーンアスパラ ￥2,940 (税込¥3,234)
- ・スイートバジルのペペロンチーノと薫りベーコン ￥3,040 (税込¥3,344)
- ★スイートバジルのペペロンチーノとスモークサーモン ￥3,140 (税込¥3,454)

トマトソース

(酸味と甘味が絶妙の完熟トマト)



- ・プッタネスカ (アンチョビとオリーブ) ￥2,660 (税込¥2,926)
- ・薫りベーコンとなす ￥2,940 (税込¥3,234)
- ・海老のフリットとトマトソース ￥3,040 (税込¥3,344)
- ・モッツァレラチーズ ￥3,020 (税込¥3,322)
- ★パスカトーレ (海の幸たっぷり) ￥3,320 (税込¥3,652)
- ・薫りベーコンのトマトクリーム ￥3,040 (税込¥3,344)

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 ￥2,780 (税込¥3,058)
- ・帆立貝柱とエビのクリームソース ￥3,040 (税込¥3,344)
- ・めんたいこのクリームソース ￥2,980 (税込¥3,278)
- ・スモークサーモンとエビのクリームソース ￥3,040 (税込¥3,344)

和風仕立て



- ・めんたいこ (本場博多めんたいこ使用) ￥2,660 (税込¥2,926)
- ・めんたいこときのこと ￥2,880 (税込¥3,168)
- ★めんたいことスモークサーモン ￥3,220 (税込¥3,542)
- ・にんにくとベーコンの悪魔風スープ ￥2,440 (税込¥2,684)
- ・きのこときとの和風スープ ￥2,560 (税込¥2,816)

※パスタ大盛り (1.5倍) はプラス¥240 (¥264)