

MORNING SET

モーニングセット

9:00~11:00
(L.O10:30)

900yen

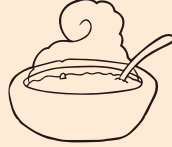
下記の項目よりお一つずつお選び下さい



サラダボウル

SALAD BOUL

(ドレッシングチョイス)
①大葉 ②和風 ③フレンチ
④コブ ⑤柚子



ミネストローネスープ

MINISTRONE SOUP



サンドイッチ

SANDWICH

(生ハム、トマト、レタス、チーズ)

+

SIDES

・ミニサラダ ・ミニスープ ・フォカッチャ

+

SET DRINK

・コーヒー ・紅茶 ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ミルク

SIDE MENU

・ミニサラダ	300yen	・フォカッチャ	120yen
・ミニスープ	280yen		

SOFT DRINKS

・ホットコーヒー	280yen	・アイスコーヒー	350yen
・エスプレッソ	380yen	・紅茶	300yen
・山形りんごジュース	400yen	・山形洋なしジュース	400yen
・ぶどうジュース	400yen	・ブラッドオレンジジュース	400yen
・炭酸水 (700ml ボトル)	500yen	・自家製ジンジャーエール	500yen

PASTA

パスタ

1 ソースをお選びください

[SAUCE choice]

RECOMMEND おすすめ	アメリカン トマト/ピーマン/ベーコン/マッシュルーム/生玉ねぎ [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1380yen
	濃厚エビ味噌と小海老のクリームソース 生クリーム/トマト/アメリカンソース/小海老 [おすすめ生パスタ]リングイネ・タリアテッレ	1480yen
	シーフードときのこのクリームソース 生クリーム/ホワイトソース/小海老/帆立/イカ/あさり/きのこ [おすすめ生パスタ]リングイネ・タリアテッレ	1650yen
CREAM SAUCE クリームソース	豚粗挽き肉とごぼうのクリームソース 生クリーム/豚粗挽き肉/ごぼう/魚介出汁/鶏出汁 [おすすめ生パスタ]リングイネ・タリアテッレ	1250yen
	* カルボナーラ ベーコン/生クリーム/玉ねぎ/魚介出汁/卵 [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1450yen
	ゴルゴンゾーラのクリームソース 生クリーム/ゴルゴンゾーラ/ナッツ&シード [おすすめ生パスタ]タリアテッレ・フジッリ	1650yen
OIL BASE オイルベース	国産生姜と豚粗挽き肉のペペロンチーノ しょうが/豚粗挽き肉/唐辛子/にんにく [おすすめ生パスタ]リングイネ	1100yen
	ボンゴレビアンコ あさり/玉ねぎ/唐辛子/にんにく/魚介出汁 [おすすめ生パスタ]リングイネ	1280yen
	白身魚とセミドライマトのペペロンチーノ 白身魚/セミドライマト/唐辛子/にんにく/黒オリーブ/魚介出汁 [おすすめ生パスタ]リングイネ	1450yen
TOMATO BASE トマトベース	ミートソース 合挽き肉/玉ねぎ/にんにく/セロリ/人参 [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1100yen
	オルトナーラ ベーコン/玉ねぎ/人参/ズッキーニ/パプリカ/セロリ/なす [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1350yen
	海の幸のペスカトーレ トマト/唐辛子/小海老/帆立/アンチョビ/あさり/イカ [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1550yen
SOUP BASE スープベース	* 札幌の夜(白) 鶏むね肉/魚介出汁/鶏出汁/あおさ/小ねぎ [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1150yen
	* 博多の夜(黄) 生クリーム/ホワイトソース/明太子/ねぎ/揚げ玉 [おすすめ生パスタ]スパゲティ・タリアテッレ	1450yen
VEGAN ヴィーガン ※植物性食品のみ使用	フレッシュトマトのポモドーロ オリーブオイル/にんにく/豆乳チーズ/トマト [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1250yen
	色々なキノコとミックスビーンズのペペロンチーノ オリーブオイル/にんにく/いんげん豆/八枝豆/ひよこ豆/キノコ [おすすめ生パスタ]リングイネ・スパゲティ	1280yen

2 パスタをお選びください

[PASTA choice]

DOMESTIC WHEAT

国産小麦で作ったパスタ



リングイネ (細麺)

モチモチ食感を追求した生パスタ。



フジッリ (螺旋状)

モチモチ食感を追求した生パスタ。



タリアテッレ (太麺)

歯ごたえとのど越しを追求した生パスタ。



スパゲティー (極太)

歯ごたえとのど越しを追求した生パスタ。

RICE FLOUR

米粉で作ったパスタ



スパゲティーニ +220yen

コシがあり喉越しの良いパスタ。



フェットチーネ (太麺) +220yen

モチモチした食感で食べごたえのあるパスタです。

BROWN RICE FLOUR

玄米粉で作ったパスタ



スパゲティーニ +220yen

歯ごたえがあり玄米粉の優しい風味を感じるパスタ。



フェットチーネ (太麺) +220yen

噛めば噛むほど、玄米粉の風味とお米本来の甘みを感じるパスタ。

アレルギー表示義務 / 推奨 27 品目の原材料を一切使用していません

3 パスタの量をお選びください

[PASTA size choice]

小盛り (90g) ・ 並盛り (120g) ・ 大盛り (180g → +300yen) ・ 特盛り (240g → +500yen)

4 セットは一緒にいかがでしょうか

[PASTA size choice]



+ SALAD SET

サラダセット +420yen

ドリンクを下記より 1 品をお選びください

コーヒー / 紅茶 / ウーロン茶 / カルピス / オレンジジュース / グレープフルーツジュース



+ DOLCE SET

デザートセット +720yen

左記ドリンクと下記より 1 品をお選びください

ティラミス / ガトーショコラ

パスタファクトリーのパスタの話



讃岐うどんのコシを生パスタで実現させ、噛めば噛むほど広がる小麦本来の風味と旨味をお楽しみ頂きたいと思っています。

うどんを作る際、麺生地を足踏みなどで圧力をかけますよね。食感に関わる小麦粉中の気泡量(空気量)をコントロールする作業なのですが、この作業を当店の生パスタは店内の製種室で除去真空製麺技法を用いて製作されます。

アルデンテまで効率よく沸騰水が浸透する生地配合(外皮を削り、胚芽部分のみを使用する無添加デュラム小麦、塩、水のみ)と、歯ざわり・のどごしを感じられる太さ、長さの比率を研究に研究を重ねました。日本人に古くから愛されている、うどんのコシとのど越しに、生パスタのモチモチ食感を同時に再現しています。

SALAD

サラダ



FACTORY サラダ

Half size 660yen Full size 880yen

パスタのお供にカスタムサラダをお楽しみください。

1 ドレッシングを お選びください [DRESSING choice]

- ①. 大葉
- ②. 和風
- ③. 柚子
- ④. コブ
- ⑤. フレンチ

2 トッピングはいかがですか [TOPPING choice]

- | | | |
|---|--|--|
| ①.  ゆでたまご
80yen | ②.  フルーツトマト
200yen | ③.  生ハム
240yen |
| ④.  自家製
サラダチキン
180yen | ⑤.  モッツアレラ
チーズ
250yen | ⑥.  リコッタ
チーズ
200yen |
| ⑦.  自家製
豆乳チーズ
180yen | ⑧.  ナッツ&
シード
100yen | |

DOLCE

デザート

ティラミス	600yen	アイス	
ガトーショコラ	600yen	- バニラ	
		- ピ스타チオ	280yen

* マークの商品はテイクアウトできません

A LA CARTE

一品料理



野菜の冷製
トマト煮込み
580yen



極潤チーズとフルーツ
トマトのカプレーゼ
1850yen



やみつき
パスタせんべえ
450yen



自家製パスタの
ラザニア
1650yen



赤エビの
アヒージョ
1000yen



アンガス牛ハラミの
グリル (200g)
2400yen

* 北海道産ホタテ貝柱のカルパッチョ	1280yen
小海老とブロッコリーのマカロニサラダ	680yen
豆アジのフリット	880yen
自家製マカロニグラタン	1350yen
やみつきポテトフライ	680yen
バゲット	50yen

* マークの商品はテイクアウトできません

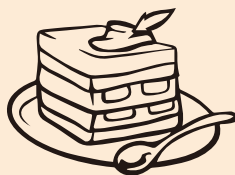
CAFE

カフェ

DESSERT SET

500yen

それぞれのメニューから1つずつお選び下さい



DESSERT

- ティラミス
- ガトーショコラ
- アイス
 - バニラ
 - ピスタチオ



DRINK

- コーヒー
- 紅茶
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- カルピス

PASTA

パスタ

1 ソースをお選びください

[SAUCE choice]

RECOMMEND

おすすめ

アメリカン

トマト / ピーマン / ベーコン / マッシュルーム / 生玉ねぎ
【おすすめ生パスタ】リングイネ・スパゲティ

1300yen

濃厚エビ味噌と小海老のクリームソース

生クリーム / トマト / アメリケーヌソース / 小海老
【おすすめ生パスタ】リングイネ・タリアッテ

1400yen

CREAM

SAUCE

クリームソース

豚粗挽き肉とごぼうのクリームソース

生クリーム / 豚粗挽き肉 / ごぼう / 魚介出汁 / 鶏出汁
【おすすめ生パスタ】リングイネ・タリアッテ

1200yen

カルボナーラ

ベーコン / 生クリーム / 玉ねぎ / 魚介出汁 / 卵
【おすすめ生パスタ】リングイネ・スパゲティ

1400yen

OIL BASE

オイルベース

国産生姜と豚粗挽き肉のペペロンチーノ

しょうが / 豚粗挽き肉 / 唐辛子 / にんにく
【おすすめ生パスタ】リングイネ

1100yen

ボンゴレビアンコ

あさり / 玉ねぎ / 唐辛子 / にんにく / 魚介出汁
【おすすめ生パスタ】リングイネ

1200yen

TOMATO BASE

トマトベース

オルトナーラ

ベーコン / 玉ねぎ / 人参 / ズッキーニ / パプリカ / セロリ / なす
【おすすめ生パスタ】リングイネ・スパゲティ

1300yen

海の幸のペスカトーレ

トマト / 唐辛子 / 小海老 / 帆立 / アンチョビ / あさり / イカ
【おすすめ生パスタ】リングイネ・スパゲティ

1500yen

OVEN

オーブン

自家製生パスタとシーフードのグラタン

生クリーム / ホワイトソース / 小海老 / 帆立 / イカ

1200yen

自家製生パスタとミートソースのラザニア

合挽肉 / 玉ねぎ / にんにく / 人参 / セロリ

1500yen

VEGAN

ヴィーガン

※植物性食品
のみ使用

フレッシュトマトのポモドーロ

オリーブオイル / にんにく / 豆乳チーズ / トマト
【おすすめ生パスタ】リングイネ・スパゲティ

1200yen

色々なキノコとミックスビーンズのペペロンチーノ

オリーブオイル / にんにく / いんげん豆 / 枝豆 / ひよこ豆 / キノコ
【おすすめ生パスタ】リングイネ・スパゲティ

1200yen

2 パスタをお選びください

[PASTA choice]

DOMESTIC WHEAT

国産小麦で作ったパスタ

店内の製麺工場で作る生パスタのモチモチ触感と喉越しをお試しください



リングイネ (細麺)

モチモチ食感を追求した生パスタ。



タリアテッレ (太麺)

歯ごたえとのど越しを追求した生パスタ。

RICE FLOUR

米粉で作ったパスタ

米粉専用工場にて専従の職人により製造したグルテンフリーの生パスタです



スパゲティーニ +220yen

コシがあり喉越しの良いパスタ。



フェットチーネ (太麺) +220yen

モチモチした食感で食べごたえのあるパスタです。

BROWN RICE FLOUR

玄米粉で作ったパスタ

アレルギー表示義務 / 推奨 27 品目の原材料を一切使用していません



スパゲティーニ +220yen

歯ごたえがあり玄米粉の優しい風味を感じるパスタ。



フェットチーネ (太麺) +220yen

噛めば噛むほど、玄米粉の風味とお米本来の甘みを感じるパスタ。

3 パスタの量をお選びください

[PASTA size choice]

小盛り (90g) ・ 並盛り (120g) ・ 大盛り (180g → +300yen) ・ 特盛り (240g → +500yen)

4 セットドリンクをお選びください

[SET DRINK choice]

平日ランチタイムにパスタをご注文のお客様にはサラダとドリンクが付いています。

SET DRINK

- ・ コーヒー
- ・ ウーロン茶
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ 紅茶
- ・ オレンジジュース
- ・ カルピス

SALAD

サラダ



FACTORY サラダ

Half size 660yen Full size 880yen

パスタのお供にカスタムサラダをお楽しみください。

1 ドレッシングをお選びください [DRESSING choice]

- ①. 大葉
- ②. 和風
- ③. 柚子
- ④. コブ
- ⑤. フレンチ

2 トッピングはいかがでしょう [TOPPING choice]

- | | | |
|---|--|--|
| ①.  ゆでたまご
80yen | ②.  フルーツマト
200yen | ③.  生ハム
240yen |
| ④.  自家製
サラダチキン
180yen | ⑤.  モッツアレラ
チーズ
250yen | ⑥.  リコッタ
チーズ
200yen |
| ⑦.  自家製
豆乳チーズ
180yen | ⑧.  ナッツ&
シード
100yen | |

A LA CARTE

一品料理

北海道産ホタテ貝柱の カルパッチョ	1280yen	赤エビのアヒージョ	1000yen
野菜の冷製トマト煮込み	580yen	やみつきポテトフライ	680yen
小海老とブロッコリーの マカロニサラダ	680yen	やみつきパスタせんべえ	450yen
極潤チーズとフルーツマトの カプレーゼ	1850yen	アンガス牛ハラミのグリル (200g)	2400yen
豆アジのフリット	880yen	バゲット	50yen

DRINK

ドリンク

BEER

ビール

カールスバーグ	(瓶ビール)	650yen
オールフリー	(ノンアルコールビール)	500yen
プレミアムモルツ	(生ビール)	650yen

HIGH BALL

ハイボール

ジムビーム	450yen
サントリー角	500yen
メーカーズマーク	600yen
知多	650yen
ジョニーウォーカー	750yen
ラフロイグ	800yen
白州	880yen

HOMEMADE SANGRIA

自家製サングリア

本日の自家製サングリア	550yen
瀬戸内レモンのサングリア	580yen

SPARKLING

スパークリング

スパークリングワイン	
Glass 650yen / Bottle 3800yen	

HOUSE WINE

ハウスワイン

赤 / 白	Glass 500yen / Decanter 1500yen
-------	---------------------------------

FURITS HIGH BALL

フルーツハイボール

りんご	450yen
ぶどう	450yen
自家製マック	500yen
自家製パイナップル	580yen
自家製ジンジャー	580yen
自家製オレンジとローズマリー	580yen

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

ウーロン茶	350yen
コーラ	350yen
山形りんごジュース	500yen
山形洋ナシジュース	500yen
ぶどうジュース	500yen
ブラッドオレンジジュース	500yen
自家製ジンジャーエール (辛口)	500yen
スパークリングウォーター	Bottle 750ml 680yen

COFFEE&TEA

コーヒー&ティー

ホットコーヒー	400yen
アイスコーヒー	480yen
エスプレッソ	480yen
カフェラテ	500yen
紅茶	400yen



Instagram

①LINE友達限定の
ショップカードで
来店ポイントをGETしよう!!
まずはLINEの友達追加から👉

▼LINE友達追加用



②LINE友達追加後、
下記QRから
ポイントをGET!!
3ポイントからお得な
クーポンが獲得できます!!



▲来店ポイント付与用