

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
	ボンゴレピアンコ 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トマトのペペロンチーノ 白身魚/セミドライトマト/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zzarella
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