

SALAD

サラダ



FACTORY サラダ

Half size 850yen Full size 1280yen
(1~2人前) (3~4人前)

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
(大葉、イタリアンマヨネーズ)
- ②. 和風
(鉛色玉ねぎ、醤油、鰹節)
- ③. 柚子
(柚子、ピクルス、ポン酢)
- ④. コブ
(ヨーグルト、チリパウダー)

2 トッピングはいかがでしょう [TOPPING choice]

- ①.  ゆでたまご
100yen
- ②.  自家製
豆乳チーズ
250yen
- ③.  色々な
お豆
150yen
- ④.  ミックス
ナッツ
150yen

DOLCE

デザート

- | | | | |
|-----------|--------|----------------|--------|
| * ティラミス | 780yen | * グレープフルーツのタルト | 700yen |
| * ガトーショコラ | 680yen | * バニラアイス | 200yen |

* マークの商品はテイクアウトできません

※表示金額はすべて税込(10%)価格です。

A LA CARTE

一品料理



野菜の冷製トマト煮込み
680yen



極潤ブッラータチーズと
フルーツトマトのカプレーゼ
2250yen



やみつきパスタせんべえ
400yen



やみつきポテトフライ
750yen



自家製パスタのラザニア
1580yen



赤エビのアヒージョ (バゲット付)
1300yen



宮崎県産パイン牛のグリル (200g)
3500yen



バゲット
50yen

※表示金額はすべて税込 (10%) 価格です。

PASTA

パスタ



パスタファクトリーのスカルペッタの話

Scarpetta (スカルペッタ)とはお皿に残ったソースをパンに付けて最後まで食べるという所作やそのパンの事を意味します。是非、残ったパスタソースをスカルペッタで最後までお楽しみ下さい。

バゲット 50yen フォカッチャ 80yen

1 ソースをお選びください

[SAUCE choice]

RECOMMEND

おすすめ

ベーコンと三浦野菜のオルトラーナ

1550yen

ベーコン / 玉ねぎ / 人参 / ズッキーニ / パプリカ / セロリ / なす / カブ

[おすすめ生パスタ] リングイネ

濃厚エビ味噌と小海老のトマトクリーム

1650yen

生クリーム / トマト / アメリケーヌソース / 小海老 / 乳製品

[おすすめ生パスタ] タリアテッレ

千葉県 長生たまごのカルボナーラ

1700yen

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] タリアテッレ

OIL BASE

オイルベース

こんがり焼いたイワシと焼きなすのペペロンチーノ

1280yen

イワシ / ナス / 唐辛子 / にんにく / 魚介出汁

[おすすめ生パスタ] リングイネ

TOMATO BASE

トマトベース

もろみ味噌が隠し味のミートソース

1300yen

合挽き肉 / 玉ねぎ / 人参 / トマト / 乳製品 / デミグラスソース

[おすすめ生パスタ] リングイネ

CREAM SAUCE

クリームソース

豚粗挽き肉と大葉の和風クリームソース

1500yen

豚挽き肉 / 大葉 / 乳製品 / 魚介出汁

[おすすめ生パスタ] タリアテッレ

VEGAN

ヴィーガン

※植物性食品のみ使用

色々なキノコとミックスビーンズのペペロンチーノ

1350yen

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

フレッシュトマトのポモドーロ

1250yen

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

※表示金額はすべて税込 (10%) 価格です。

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和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

コシがあり喉越しの良いパスタ。

+220yen



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 → +180yen) ・ 特盛り(240g → +440yen)

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

+440yen

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

+770yen

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
グレープフルーツのタルト (+150)

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麺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、歯ごたえ・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。

※表示金額はすべて税込(10%)価格です。