

和風 Japanese-style



鮭ときのこの白味噌クリーム

Salmon & Mushroom Pasta
with White miso cream

¥1,200 (¥1,320)

鮭の旨み、きのこの香り、白味噌のまろやかな甘みとコクが溶け込んだ一皿。



ホタテときのこのめんつゆバター

Scallops & Mushroom Pasta
with Japanese noodle soup base & Butter

¥1,100 (¥1,210)

海と山の幸をめんつゆバターの和風ソースで。ホタテときのこの旨みが麺と絡まります。



和風ガーリックカルボナーラ

Japanese-style Garlic Carbonara

¥1,100 (¥1,210)

卵とチーズの濃厚なコクに出汁をプラス。ガーリックが効いた和風のカルボナーラ。



ほうれん草ときのこしそのの Pasta

Spinach, Mushroom & Shiso herb

¥1,000 (¥1,100)

めんつゆバターと香り高いしそを合わせたソースは、具材のおいしさを引き上げます。

明太子 Mentaiko



明太クリームカルボナーラ

Mentaiko Cream Carbonara

¥1,100 (¥1,210)

明太子と鶏卵のWたまごを使ったカルボナーラ。チーズとバターで旨味たっぷり。



新最高明太子パスタ

The New Best Mentaiko Pasta

¥1,000 (¥1,100)

ポイントはしっとりめの水分感とニンニクオイル。定番の明太子パスタを最高の仕上がりに。

スペシャル Special



牛乳無限パスタ

Fried Egg & Cheese Pasta
with Sweetened beef

¥1,300 (¥1,430)

卵×チーズ×バター×塩昆布の旨味爆発パスタ。甘じょっぱく煮込んだ牛乳をのせました。



ルースーあんかけパスタ

Pork & Bamboo shoots
in Chinese sauce

¥1,200 (¥1,320)

細切り豚肉と筍のあんは、町中華のあの味。ごま油とねぎの香りがたまりません。



無限パスタ

Fried Egg & Cheese Pasta

¥1,000 (¥1,100)

卵×チーズ×バターの組み合わせ。塩昆布の旨味や仕上げの黒胡椒がアクセントに。



今日の気まぐれパスタ

Today's Special Pasta

¥ASK

気まぐれでいろいろなパスタをご用意。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

トマト Tomato



ベーコンとナスのアラビアータ

Arrabbiata with Bacon & Eggplant

¥1,100 (¥1,210)

ピリッと辛みの効いたトマトソースパスタ。ポイントは、ジューシーさのために大きく切った具材。



ナポリタンを超えたナポリタン

Naporitan beyond Naporitan

¥1,000 (¥1,100)

バターと生クリームでコクとしっとり感をプラス。想像するナポリタンの味わいを超えています。

トッピング Topping Menu

パスタ大盛り Extra Pasta ¥200 (¥220)

チェダーチーズ Shredded Cheddar Cheese ¥200 (¥220)

粉チーズ(パルミジャーノレッジャーノ) Grated Parmigiano-Reggiano ¥200 (¥220)

厚切りベーコン Thickly Sliced Bacon ¥200 (¥220)

きのこのソテー Sautéed Mushrooms ¥200 (¥220)

目玉焼き Fried Egg ¥150 (¥165)

ほうれん草 Boiled Spinach ¥150 (¥165)

サイド Side Menu



おいしいサラダ
Delicious Vegetable Salad

¥300 (¥330)



焼き立て明太子バゲット
Mentaiko Baguette

¥300 (¥330)



焼き立てバゲット
Baguette

¥200 (¥220)



おいしいサラダパスポート

Delicious Vegetable Salad Passport

¥1,000 ~~¥500~~ (¥550)

1ヶ月間おいしいサラダが無料になるお得なパスポートです。詳しくはスタッフまで!

ドリンク Drink Menu

ビール Beer ¥700 (¥770)

ワイン(赤/白) Wine (Red/White) ¥600 (¥660)

ハイボール Whisky & Soda ¥500 (¥550)

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer ¥500 (¥550)

ウーロン茶 Oolong tea ¥300 (¥330)

アイスコーヒー Iced coffee ¥300 (¥330)

コーラ Cola ¥300 (¥330)

ジンジャーエール Ginger ale ¥300 (¥330)

おいしいパスタの 「おいしい」の理由

もちもちの生パスタ

自慢の生パスタは最高品質のデュラム小麦のセモリナを使用。
素材そのものの味を引き出すこだわりの製麺方法で、
もちもちの食感、小麦の香り、上質な甘みを生み出します。
こだわりのソースと一緒に食べると
「おいしい」がダイレクトに伝わるパスタです。

みんなが大好きな味わいのソース

一つ星レストラン「sio」を姉妹店に持つ「おいしいパスタ」。
シェフがソースにもこだわりを詰め込みました。
キャッチーな味に仕上げたソースは親しみやすさを持ち、
やみつきになる一皿に仕上げます。
定番から変わり種まで、様々な「おいしい」ソースを
ご用意しています。

ボウルタイプのうつわで

パスタとソースがしっかり絡むよう、ボウルタイプのうつわを使用。
ボウルの深さによって、ソースを余すことなく、
最後までおいしくお召し上がりいただけます。
このうつわのこだわりが「おいしい」をより一層引き立てます。

Follow me on
Instagram!



@oipas_tenjin

おいしいパスタ