

Pasta パスタ

ニンニク、唐辛子等、抜いて調理することも出来ますので遠慮なくお申し付けください。

乾麺 Spaghetti

大盛り
+100円



魚介とイタリアトマトの漁師風パスタ

海の幸どっさり、魚介のインパクトにこだわりました。まずはどうぞ。

1,280円

大盛
無料



エビとツナのWチーズカプレーゼパスタ トマトクリームソース

人気No.1パスタ「カプレーゼパスタ」の トマトクリーム版。エビもってさらに贅沢。

1,180円

大盛り
+100円



ノルウェーサーモンと 三陸産イクラのクリームパスタ

キラキラのイクラと、 たっぶりのノルウェーサーモン。 見た目以上の贅沢感。

1,280円

大盛
無料



緑の洞窟 アカニシ貝のジェノベーゼ

緑のソースに緑のルッコラ。 緑が眩しい、 イタリアの海と山のパスタ。

1,280円

大盛
無料



トマトとモッツアレラの カプレーゼパスタ

オープン当初からお馴染みの人気商品。 ミルキーなチーズと旨味抜群のトマト。

980円

大盛
無料



静岡産桜エビとバナメイエビの アーリオオーリオ

2種のエビたっぷり。 こだわりはエビの香りと食感。

1,120円

大盛
無料



バジリコと生ハムの ベベロンチーノ

イタリア産生ハムの旨味が オイルに溶け込み、パスタに纏います。

980円

大盛
無料



岩手三元豚 厚切り佐助豚 ベーコンのアマトリチャーナ

脂の旨味とスモークの香りが、 まるで違います。ソースがすすむ!

1,080円

大盛
無料



アサリと帆立小柱とキノコの昆布だし和風パスタ

貝の旨味とキノコの香り、昆布だしが 全てをしっかりとめます。

1,120円

大盛
無料



帆立小柱のタラコクリームパスタ

定番のタラコクリームを、 帆立と海苔で潮風味UP!

980円

価格はすべて税別です。

生パスタ Tagliatelle

ワタリガニのビスク風
トマトクリーム タリアテッレ



ワタリガニ一杯分をまるっと使用。
さらに甲殻類のソースを加えて、カニ味大増幅。1,280円

半熟玉子とキラキラ輝く
4種の魚卵ボナーラ

海のカルボナーラ。三陸産イクラ、トビッコ、
タラコ、カラスミを贅沢に混ぜ混ぜして下さい！ 1,280円

ウニの濃厚
クリームソース
タリアテッレ



1,280円

クリームに閉じ込めたウニの香りが、
口の中に溢れ出ます。
レモンを絞れば2度美味しい。

自家製ボロネーゼの
タリアテッレ
半熟玉子添え



1,280円

デミソースで濃厚さを増したソースに
半熟玉子。混ぜれば混ぜるほど…。

Risotto リゾット

とろける4種のチーズリゾット

グラナパダーノ、マスカルポーネ、
ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノレッジャーノを
ふんだんに…。

1,080円

ワタリガニと
グラナパダーノチーズのトマトリゾット



カニのエキスがたっぷり詰まった、
カニ応え充分の濃厚トマトソース。

1,280円

ワタリガニ

近年、宮城県でワタリガニの漁獲量が急増しています。10年ほど
前の数百倍。平成28年の水揚げは660トンに達し、国内漁獲量のお
よそ3割を占め、全国1位の漁獲量になりました。

ヒシガニ(菱蟹)、ワタリガニ(渡蟹)と呼ばれることの方が多いですが、「ガザミ」が昔
からの呼び名。ハサミは強靱で強く、はさまれるとケガをするほど。そこから「カニハサ
ミ」となり、これが短縮されて「ガザミ」となりました。



価格はすべて税別です。