

『大人気！和風Pasta』

フジテレビ”めざましテレビ”でも紹介された

“岩魚と高原野菜の和風Pasta” ¥1,650



戸隠にいる魚と言えば”溪流の王様”である”岩魚（いわな）”です。

その”岩魚（いわな）”と旬の”自家栽培野菜”をたっぷりと使ったPastaです。味付けはピリ辛醤油味とさっぱり系です。この店をOPENするにあたって考えた完全オリジナルPastaです。

“ペペロンチーノ” ¥900

ニンニクと唐辛子の定番。辛いですよ。汗をかきかきお召し上がり下さい。



“カルボナーラ” ¥1,350

”月見Pasta”とご注文されるお客様もおります、当店の”カルボナーラ”。摩り下ろしたパルメザンチーズをたっぷりと使い、濃厚ソースがたまりません。

一度召し上がると病み付きになりますよ！



”ボロニエーゼ” ¥1,150

じっくりコトコト二日間煮込んだ特製ソース。ハーブの香りで後味もさっぱり！大人の方にも大人気です。



『贅沢な一品!』



“ペスカトーレ” ¥1,500

大海老を丸々一本、紋甲イカ、パーナ貝が入った自家製トマトソースのpasta。

“ヴォンゴレ” ¥1,300

白ワイン蒸したアサリの煮汁が絡み、ちょっとピリ辛のPastaです。

