



Oshyragu KITCHEN  
おしゃらぐキッチン  
0295-55-7007

# LUNCH MENU

**通常営業時間** 11:00~14:30 (ラストオーダー14:00)

夜の営業は、予約制です。前日までに☎下さいませ。 **定休日**：水曜日、第3火曜日

## おしゃらぐキッチン コースランチ

**A**

**1680円(税抜)**  
**1848円 税込**

- 1 前菜 一皿
- 2 パスタ・ピッツァ より 1品
- 3 ドルチェメニューより 1品
- 4 ドリンクメニューより 1品

アルコールは、別料金になります。

今月のおすすめ

- 海老とじゃがいものジェノベーゼ
- サーモンとアスパラの  
クリームソース
- 海老とキノコのトマトソース

1080円 税抜  
1188円 税込

前菜 530円税抜 583円税込

**Pasta** 生パスタ使用~ 全て1080円税抜

トマトソース系 (酸っぱくないよ) 1188円税込

- ① 野菜のトマトクリームソース
- ② あさりとキノコのトマトソース
- ③ 海老のトマトクリームソース **人気No1**

クリーム系 (オリジナルクリーム100%使用)

- ④ キノコのクリームソース **人気No2**
- ⑤ カルボナーラ (全卵使用)
- ⑩ サーモンとほうれん草のクリームソース

オイル系 (イタリア産オリーブオイル100%使用)

- ⑥ きのことペペロンチーノ **人気No3**
- ⑦ 野菜のペペロンチーノ
- ⑧ ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ

オリジナル (当店でしか食べられないよ)

- ⑨ ジェノベーゼ バジルたっぷり
- ⑫ ボロネーゼ (ポルチーニ茸入り)
- 49 和風明太子 生風味
- ⑮ ナポリタン 自慢のトマトソースが隠し味

**61 キーマカレーのスパゲッティ**

ひき肉のカレーは、スパゲッティと合わせてもおいしいです。

**62 南イタリア風 豚・煮込みパスタ**

豚肉とモツをトマトソースで煮込んだ肉系パスタ ミートソースより美味しいかも

パスタの大盛りは、143円(税込)プラスです。

大好評

**Pizza** -ピッツァ~(単品) 1080円税抜

- 20 マルゲリータ **人気No1** 1188円税込
- 21 ソーセージとオニオン
- 23 きのことベーコン
- 25 ミックスピザ (オニオン、キノコ、ベーコン)
- 56 シーフード (エビ、イカ、etc)
- 57 アンチョビとキノコ

ピッツァのお持ち帰りできます。  
箱代は、165円(税込)です。

ランチスープ (マグカップ)

- 70 ミネストローネ 400円 税抜  
440円 税込

ドルチェ~すべて(単品)380円 税抜

- 30 パンナコッタ **人気No1** 418円税込
- 31 ガトーショコラ
- 33 カタラーナ (クリームアリュレ)
- 34 バニラアイス
- 37 ゆずのアイスクリーム
- 38 レアチーズケーキ 季節限定

ソフトドリンク すべて 400円 税抜

- コーヒー (HOT・ICE) 440円税込  
紅茶 (HOT・ICE)  
マテ茶 HOT  
ウーロン茶 (HOT・ICE)  
コーラ  
オレンジジュース  
ジンジャエール  
カルピス  
メロンクリームソーダ  
梅シロップ ソーダ割り 季節限定 税込  
ドリンクは、テイクアウトできます。432円  
サイズは、レギュラーサイズになります。



Oshiragu Kitchen  
0295-55-7007

# LUNCH MENU

通常営業時間 11:00~14:30 (LO14:00)

夜の営業は、完全予約制です。 定休日：水曜日、第3火曜日

おしゃらぐキッチン  
コースランチ

**B**

1880円(税抜)

2068円 税込

前菜(交替り) 一皿

パスタ・ピッツァから1品

ドルチェメニューより 1品

ドリンクメニュー より 1品

アルコールは、別料金に なります。

交替わり前菜 530円 583円 税込

Pasta

生パスタ使用

(単品) 1480円

1628円 税込

ピッツァ

単品1380円 1518円税込

トマトソース系(酸っぱくないよ)

13 野菜のトマトソース

とろとろチーズ入り

とろとろに溶けたモzzarellaチーズ入り

12 ペスカトーレ (魚介たっぷり)

海老、牡蠣、ムール貝、浅利、イカ、帆立が入ってます。



クリーム系(生クリームと牛乳の黄金比率)

14 牡蠣と海老とほうれん草

15 貝たくさん

野菜とベーコンとウィンナーの  
クリームソース

オイル系(イタリア産オリーブオイル100%使用)

17 貝たくさん

きのこことあさりのペペロンチーノ

19 シェフの気まぐれペペロンチーノ

野菜ときのことベーコンがたっぷり

オリジナル(当店でしか食べられないよ)

16 イカスミ

イカ墨をたっぷり使いました。

パスタの大盛りは、143円プラスになります。

ランチ1-1 (マグカップ)

70 ミネストローネ

400円 税抜

440円 税込

26 シェフの気まぐれピッツァ

今日の材料の中からハーフ&ハーフの  
ピッツァをつくりまします。

27 クワトロフォルマッジ

4種のチーズ絡せて 焼きました。



ピッツァのお持ち帰りできます。  
箱代は、165円です。

ドルチェ~すべて(単品)380円税抜418円税込

30 バンナコッタ **人気No1**

31 ガトーショコラ

33 カタラーナ (クリームアリュレ)

34 バニラアイス

37 ゆずのアイスクリーム

38 レアチーズケーキ **季節限定**

ドリンク すべて(単品)400円税抜440円税込

コーヒー (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)

マテ茶 HOT

ウーロン茶 (HOT・ICE)

コーラ

オレンジジュース

ジンジャーエール

カルピス

メロンクリームソーダ

梅シロップソーダ割り



OSYARAGU KITCHEN  
おしゃらぐキッチン  
0295-55-7007

# LUNCH MENU

通常営業時間 11:00~14:30 (LO14:00)

夜の営業は、完全予約制です。 定休日：水曜日、第3火曜日

おしゃらぐキッチン

**C**

コースランチ

**2000円(税抜)**

2200円 税込

前菜(週替り) 一皿

**オムライス 1品**

ドルチェメニューより 1品

ドリンクメニューより 1品

アルコールは、別料金になります。

週替わり前菜 530円 **583円 税込**

**Cコースランチ限定のメイン**

**ふわとろオムライス**

単品 **1580円** 1738円税込

スープ付き

赤ワインをたっぷり使用し  
圧力鍋で煮込んだ牛肉を入れ  
濃厚な美味しいテミグラスソースに  
仕上げました。



ライスは、ケチャップライスにも  
変更できます。  
**プラス 100円**

ランチスｰﾌﾟ 単品 (マグカップ)

**70 ミネストローネ** 400円 税抜  
440円 税込

ドルチェ~すべて (単品)380円税抜

**30 パンナコッタ** **人気No1**

**31 ガトーショコラ**

**33 カタラーナ (クリームブリュレ)**

**34 バニラアイス**

**35 カシスのアイス**

**36 レアチーズケーキ**

418円税込

ドリンク すべて (単品)400円税抜

コーヒー (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)

マテ茶 HOT

ウーロン茶 (HOT・ICE)

コーラ

オレンジジュース

ジンジャエール

カルピス

メロンクリームソーダ

梅シロップソーダ割り 季節限定

税込440円

**テイクアウトできます。**

**ふわとろオムライス**

単品 **1580円** 1706円税込

