

今月のおすすめ

Lunch Menu

Lunch Time 11:00~14:30 (Last 14:00)

コースランチ
前菜・ドルチェ
ソフトドリンク

付きにもできます。

3品とも 6食 限定です。

おしゃらぐハンバーグ

●デミグラスソース

●和風たまねぎソース
(ライス・スープ付)



¥1180 税抜き
Aコースランチにできます。

ハンバーグオムライス

ふわとろオムレツの上に
ハンバーグを載せて
特製デミグラスソース
たっぷり掛けました。



¥1580 税抜き 大盛

Cコースランチにできます。

明太子のペペロンチーノ

かねふく明太子を使用した太麺
のペペロンチーノ トッピングに
追い明太子、バター、刻みのいを
載せました

¥1180 税抜き

Aコースランチにできます。



洋食は、自由だ!

※価格はすべて税抜き表示となっております。

今月のおすすめ

Lunch Menu

ランチタイム 11:00~14:30 (Last 14:00)

コースランチ
前菜・ドルチェ
ソフトドリンク

付きにもできます。

3品とも 6食 限定です。

ポロネーゼドリア

自家製ポロネーゼと
自家製ホワイトソースを使った
熱つくって、やんなっちゃう
ドリアです。スープ付

¥1180 税抜き
Aコースランチにできます。



焼きカレードリア

ライスの上にホワイトソースと
カレーを載せて、卵もチーズも
載せて、オーブンで焼きました
(スープ付) 焼き時間に 5分かかります

¥1480 税抜き
Bコースランチにできます。



渡り蟹のトマトクリーム

カニが大好きな人に
通常¥1480を
お試し価格で提供中

¥1180 税抜き
Aコースランチにできます。



洋食は、自由だ!

※価格はすべて税抜き表示となっております。



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 (ラストオーダー14:00) **定休日**: 水曜日、第1・第3火曜日
夜の営業は、11月より再開予定です。4名様から承ります。要予約

おしゃらぐキッチン
コースランチ

A

1800円(税抜)
1980円 税込

1 前菜 (3種盛) 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 より

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。

Pasta ~ 単品 全て **1180円 税抜**

トマトソース系 (酸っぱくないよ) 1298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) **人気No4**
- ⑥ **サーモンとほうれん草**のクリームソース

オイル系

- 7 **きのこのペペロンチーノ** **人気No3**
- 8 **帆立とベーコン**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**
自家栽培バジルたっぷり
使いました



10 **ボロネーゼ**
トマトソースが濃い
ボルチーニ茸 (イタリアの松茸)
入り



13 **豚・煮込みパスタ**
肉系パスタトマトソース煮込み辛い
ミートソースより美味しいかも

11 **具たくさんナポリタン** **ケチャップと**
トマトソースのダブルソースで仕上げます
(ウインナー・ベーコン・きのこ・ピーマン・オニオン)
パスタの大盛りは、143円 (税込) フラズです。

Pizza -ピッツァ~ (単品) **1180円 税抜**

20 **マルゲリータ** **人気No1** 1298円税込



21 **ソーセージとオニオン**



23 **きのことベーコン** **大好評**



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、帆立 etc)

57 **アンチョビときのこ**

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 **具たくさんスープ** 400円 税抜
440円 税込

ミニサラダ **300円** 330円 税込



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)** 定休日: 水曜日、第1・第3火曜日
 夜の営業は11月より再開予定です。4名様から承ります。 **要予約**

おしゃらぐキッチン コースランチ

B**1980円(税抜)****2178円 税込**

前菜 (週替り) 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。

前菜 530円 **583円 税込****Pasta** -生パスタ使用(単品) **1480円**
1628円 税込

トマトソース系 (酸っぱくないよ)

14 **モツアレチーズ入り**
とろとろチーズの
野菜トマトソース

15 **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)

16 **牡蠣と海老とほうれん草**17 **イカスミ**

イカ墨をたっぷり使いました。



パスタの大盛は、143円プラスになります。

18 熱づくって、意地やけっちゃう
スパグラ (スパゲティグラタン)

※ご提供に少し時間が掛かります。

海老・ベーコン・きのこ・オニオン入り

**ピッツァ** 単品 **1480円 1628円税込**28●**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ます。

29●**クワトロフォルマッジ**

4種のチーズ載せて 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。

ランチスーフ (マグカップ)

70 **具たくさんスーフ** 400円税抜**440円 税込****ミニサラダ 300円****330円 税込**

おしゃらぐキッチン夜の部

ディナー&パーティー

自慢の生パスタ、イタリアンピッツァ
オリジナルの前菜、肉、サラダまで

今月のメニュー

おしゃらぐディナー&パーティー Aコース

お1人様 **3980円(税込)**

税抜 3619円

前菜/サラダ/ピッツァとパスタ/肉料理

食後のデザート

★ **パスタ**

海老のトマトクリーム

サーモンとほうれん草のクリームソース

帆立とベーコンのペペロンチーノ

★ **ピッツァ**

シーフード

マルゲリータ

ミックス (オニオン、ベーコン、きのこ)

パスタとピッツァは、上記の中からお出しします

★ **肉料理**

(材料入荷の都合により変更になる場合がございます。)

牛肉のタリアータ

お飲物は、別料金になります。

★お誕生日の方に、バースデイトレートをサービスさせていただきます。

ご予約の際にお伝えくださいませ、予約は、前々日までにお願いいたします。

4名様より 承ります。

ご予約は、前々日まで

お願いいたします。

運転代行の手配は、お客様ご自身でお願いします。



OSYARAGU KITCHEN

おしゃらぐキッチン

定休日:水曜日、第1・3火曜日

0295-55-7007