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。

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。



¥1680 税抜き
でコースランチにできます。

おしゃらくハンバーグ

1 デミグラスソース
2 和風たまねぎソース
（ライス・スープ付）

ライスのいらない方には、フルーツを
お出しします。

普通
大盛



¥1280 税抜き
Aコースランチにできます。

豚煮込みパスタ

豚肉とホルモンをじっくり
トマトソースで煮込み
辛味スパイスも隠し味で入れました　当店オリジナルパスタ



¥1280 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。

ボロネーゼドリア

自家製ボロネーゼと
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。



¥1280 税抜き
Aコースランチにできます。

焼きカレードリア

バターライスの上にカレーを
載せ　卵にとろけるチーズ
を載せオーブンで焼きました。



¥1280 税抜き
Aコースランチにできます。

渡り蟹のトマトクリーム

季節限定

カニが大好きな人に
通常￥1480を
お試し価格で提供中



¥1280 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
夜のディナーは、４名様から承ります。**要予約　前々日までに☎お願いします。**

おしゃらぐキッチン コースランチ

A

1980円(税抜)
2178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1280円　税抜

トマトソース系（酸っぱくないよ）　1408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
ポルチーニ茸（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ちょい辛
ミートソースより美味しいかも



11　具だくさんナポリタン
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）

Pizza　-ピッツァ～（単品）1280円税抜

20マルゲリータ　人気No1　1408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、帆立　etc）
57　アンチョビときのこ　大好評

ピッツァのお持ち帰りできます。
箱代は、１６５円（税込）です。

ミニサラダ　400円　440円　税込

パスタの大盛は、143円（税込）です。

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（LO14:00）定休日：水曜日、第1・第3火曜日
夜の営業は４名様から承ります。予約制　前々日までに☎　お願いします。

おしゃらぐキッチン コースランチ B

2180円(税抜)
2398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。

Pasta -生パスタ使用

（単品）1580円
1738円　税込

トマトソース系（酸っぱくないよ）

14　モツァレラチーズ入り
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、牡蛎。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　牡蛎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1580円　1738円税込

28●シェフの気まぐれピィツァ
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。

ミニサラダ　400円
440円　税込

おかげさまで　創業８周年
ランチスープ　サービス中

OSYARAGU KITCHEN
おしゃらくキッチン
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

オムライス

C コースランチ

2380円(税抜)
2618円　税込

前菜（週替り）　一皿
オムライスより　１品
ドルチェメニュー（ホワイトボード）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。

Cコースランチ限定のメイン

98ふわとろオムライス　スープ付
単品　1680円　1848円税込



濃厚デミグラスソースにやわらか
牛肉がゴロゴロ入った

99　ハンバーグオムライス
単品　1680円　1848円税込
スープ付き

赤ワインをたっぷり使用し
濃厚な美味しいデミグラスソース
特製ハンバーグ載せました



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

97デミグラスソースオムライス
単品　1280円
1408円税込
特製デミグラスソース
で味わう



ドリア

94　シーフードドリア
単品　1280円　1408円税込



バターライスの上に
シーフードときのこをのせ
特製ホワイトソースととろけるチーズのせ
オーブンで焼きました。
ご提供までに少し時間を頂きます。

96ドリア・ボロネーゼ単品１２８０円　税抜き
自家製ボロネーゼと
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。卵も入れたよ
スープ付　ライス少な目



95焼きカレードリア単品1280円税抜

ライスの上に
カレー・卵・とろけるチーズ
を載せて
オーブンで焼きました。



ライス少な目できます。

Aコースランチにもできます。
１９８０円　税抜　２１７８円　税込
前菜、
ドルチェ（デザート）、ドリンクが付きます。

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
大皿から取分ける。

おしゃらぐディナー
＆パーティ　Aコース

お1人様　**4000円(税抜)**

税込　4400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
きのことベーコンのペペロンチーノ

★　ピッツァ　　ソーセージとオニオン
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、バースデイプレートをサービスさせて頂きます。
ご予約の際にお伝えくださいませ、

4名様より　承ります。

ご予約は、前々日までに
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

ドルチェ（デザート）450円＋税

●バニラ　アイスクリーム



バニラビーンズを通常の2倍
使って仕込みました

●ゆずのアイスクリーム



甘い柚子の皮を練りこんだ
爽やかな香りの
アイスクリームです

●自家製ベイクドチーズケーキ　数量限定



クリームチーズをタップリと
使った
自家製チーズケーキです。

●自家製カタラーナ　数量限定



生クリームと卵黄、砂糖で作った生地を冷やし、表面の砂糖を焼いて香ばしく仕上げています。

●ガトーショコラ（チョコレートケーキ）



濃厚なチョコの香りと、しっとりとした口どけを楽しめる焼き菓子です。
当店では、クーベルチュールチョコを使用しています。
テイクアウトもできます。
1ホール1380円税込