



おすすめ

山盛りしらすのペロンチーノ  
にんにくと唐辛子を効かせたペロンチーノに  
釜揚げしらすをたっぷり山盛りに。

990円(税込1,089円)



おすすめ

炙りたらこのお出汁スパゲティ  
香ばしい焼きたらこのスパゲティ。お出汁をかけて  
スパスタとしてもお楽しみいただけます。

② 出汁スープ付

890円(税込979円)



たらこ昆布の旨煮と  
お出汁スパゲティ  
甘辛く煮た昆布とたらこの佃煮をトッピングした  
新しいたらこスパゲティです。

② 出汁スープ付

990円(税込1,089円)

炙り明太子の  
お出汁スパゲティ  
自家製の明太子をレアで焼きあげます。  
プチプチの食感と香ばしさをお楽しみください。

② 出汁スープ付

990円(税込1,089円)



白味噌と豆乳の明太クリーム  
土鍋でアツアツに煮込んだ豆乳と白味噌のヘルシーなクリーム  
のどしどしよい平麺どうぞ。

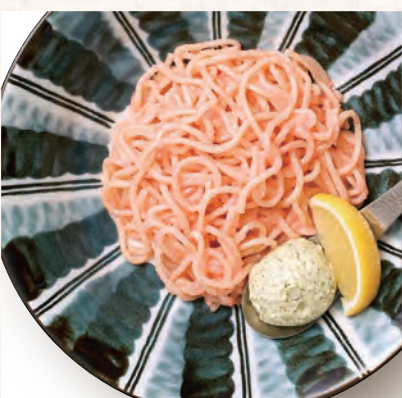
① 平打ち麺

990円(税込1,089円)



塩辛とやりのいかの  
明太スパゲティ  
相性の良いヤリイカをたっぷり使い、塩辛で  
コクを高めた明太スパゲティです。

890円(税込979円)



素たらこスパゲティ  
たっぷりのたらこを発酵、タイでシッパルに  
仕上げた自家製のたらこをお試しください。

890円(税込979円)



豆乳と温泉たまごの  
カルボナーラ  
豆乳のヘルシーなカルボナーラ。  
温泉たまごとチーズを混ぜてお召し上がりください。

890円(税込979円)



三種の魚卵のスパゲティ  
たっぷりのおくら、とびこをトッピングした  
魚卵まみれのたらこスパゲティ。

1,390円(税込1,529円)



明太鮭のお出汁スパゲティ  
ピリ辛の鮭の明太漬けをのせた贅沢な二品。  
鮭をほぐしながらお召し上がりください。

② 出汁スープ付

1,290円(税込1,419円)



たらこ豆乳の  
カルボナーラ  
豆乳のカルボナーラにたらこを加えてコクと  
ふちぶち食感をアップしました。

990円(税込1,089円)



おすすめ

とろろ明太大葉のソース  
すりおろした大和芋と明太子とお出汁を合わせて  
ふわふわに大葉ソースの清々しい香りで。

1,190円(税込1,309円)



明太鮭の豆乳クリーム  
香ばしく焼きあげた明太鮭と豆乳の  
クリームソースで濃厚な味わいに仕上げました。

1,090円(税込1,199円)

麺大盛り  
200円(税込220円)

出汁スープ付

お出汁をかけて  
2度おいしい。

① まずはそのまま  
具材と麺をからめて  
お召し上がりください。

② 濃厚派

スパゲティに  
少量の出汁スープを加えて、  
麺をほぐして召し上がり。  
お出汁がほんのり香ります。

さっぱり派

お好みに合わせて  
たっぷりかけて、  
具材の旨味が溶け込んだ  
和風スープスパゲティに。

トッピング

炙り明太子単品 330円(税込363円)  
炙りたらこ単品 330円(税込363円)  
炙り明太鮭単品 480円(税込528円)

生明太子 280円(税込308円)

生たらこ 280円(税込308円)

いくら 200円(税込220円)

明太とろろ 200円(税込220円)

たらこ昆布の旨煮 120円(税込132円)

しらす 120円(税込132円)

温泉たまご 100円(税込110円)

大根おろし 80円(税込88円)

いかの塩辛 80円(税込88円)

追いたらこ 80円(税込88円)

生姜ごはん 150円(税込165円)



アルコール

ビール  
アサヒ熟撰 334ml 550円(税込605円)

明太子に合う赤ワイン  
グラス 500円(税込550円)



たらこに合う白ワイン  
グラス 500円(税込550円)



ソフトドリンク

つめたい烏龍茶 250円(税込275円)

つめたい緑茶 250円(税込275円)

オレンジジュース 250円(税込275円)