『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”　¥1,700

　戸隠にいる魚と言えば”渓流の王様”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”　¥1,000

　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”　¥1,500

　”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！

”ボロニェーゼ”　¥1,200

　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”　¥1,700

**　大海老を丸々一本、紋甲イカ、ムール貝が入った自家製トマトソースのpasta。**

“ヴォンゴレ”　¥1,500

**　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。**