

おあめメニュー

品料理

- ・アヒージョ (ホタテ or ツブ貝) ¥850-
- ・ジャクチキン ¥450-
- ・ロースハムのピカタ ¥450-
- ・子持ちしめものグソル ¥400-
- ・ツブ貝のソテー 煙草風味 ¥650-
- ・ハーブチキンの唐揚げ ¥500-

Pasta, Pizza

- ・ノンネアラビータ ¥900-
- ・チキンのジャポネピザ ¥1,000-

お子様メニュー

(ドリンクはアップル or オレンジのどちらか)

- ・お子様カレー (サラダ、ドリンク①) ¥600-
- ・お子様ランチ [要予約]
(オムライス、ポテトケーキ、ドリンク①) ¥850-

ドリンク

- ・ノンアルコールカクテル (カシスオレンジ or ショルトネ) ¥380-

前菜

ラザニア風ギョウザ	¥380
ハーブチキンのスピエティーニ(串焼き)	¥380
チーズオムレツ	¥450
ハーブ風味のフライドポテト	¥450
土佐佐賀産きびなごのフィレとチーズのクロスティーニ	¥620
窪川産ソーセージ(3本)	¥650
ムル貝のワイン蒸し	¥750
エビのガーリックソテー バジル風味	¥780
モッツァレラチーズのカリカリ春巻きスティック	¥780
小エビときのこのアヒージョ	¥780



スバゲッティ イタリアン

高知県幡多郡黒潮町佐賀3540-3

0880-55-3177

LUNCH:11:00 - 14:30(14:00LO)

サラダ

ミニサラダ	¥260
季節野菜のサラダ	¥680
黒潮町産きのこのサラダ	¥850
カリカリおじゃこのサラダ	¥880
生ハムサラダ	¥980

ピッツァ

直径27cmの自家製ピッツァ生地です。テイクアウトできます。

マリナーラピッツァ(ガーリック、オレガノ)	¥850
黒潮町産おじゃこのピッツァ	¥900
土佐佐賀産きびなこのフィレのピッツァ	¥920
ベーコンと黒潮町産きのこのピッツァ	¥950
黒潮ピッツァ(おじゃこ、きのこ)	¥950
モックスピッツァ	¥950
シーフードピッツァ	¥1050
生ハムと葉野菜のピッツァ	¥1100
ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ	¥1350

スパゲッティ(1人前100g)

*ご注文をお受けしてからスパゲッティを茹で始める為、出来上がりまで10~15分お時間をいただきます。
*塩は黒潮町海工房の天日塩を使用しています。

黒潮町産おじゃこときのこのペペロンチーノスパゲッティニ	¥880
あさりと高知県産青のりのスパゲッティニ	¥900
黒潮町産おじゃこと明太子のスパゲッティニ	¥1050
ナポリタン スパゲッティ	¥850
ベーコンと野菜のトマトソース スパゲッティ	¥900
シーフードのトマトソーススパゲッティ	¥950
自家製ポロネーゼ スパゲッティ	¥950
イカスミのスパゲッティ	¥950
自家製じゃがいものニョッキ きのこのトマトクリームソース	¥950
あさりときのこのアラビアータソース スパゲッティ	¥950
カルボナーラ リングイーネ	¥1000
自家製スモークサーモンときのこのクリームソース リングイーネ	¥1200
あさりと高知県産青のりのクリームソース スパゲッティ	¥1050
自家製じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラソース	¥1250
セットメニュー ミニサラダ、スープ、パンorライス	¥360

メインディッシュ

チキンときのこのクリーム煮込み	¥1150
パリパリチキンのヒリ辛香草風味 サラダ仕立て	¥1050
パリパリチキンの野菜ソース	¥1150
チキンソテー、ジャポネソース	¥1050
自家製ハンバーグのチーズ焼き	¥1150
窪川産米豚の香草グリル	¥1300
窪川産米豚のカツレツ	¥1350
窪川産牛モモ肉のタリアータ バルサミコソース	¥1800

パン、ライス料理

ライス(四万十町産ヒノヒカリ)	¥200
フランスパン	¥250
ガーリックトースト	¥280
自家製窪川ポークカレー(ミニサラダ、スープ付き)	¥950
ベーコンときのこのドリア	¥900
カレードリア	¥950
シーフードパエリア 約2人前(要予約)	¥3200
セットメニュー ミニサラダ、スープ、パンorライス	¥360



CLOSED

5%還元

世界日 火曜日
準備中

erba
スィザリィ ロビッラ
OPEN
西南珈琲

この辛口。世界でただひとつ。
"DRY"
樽生

erba
スィザリィ ロビッラ

この辛口。世界でただひとつ。
"DRY"
樽生