



# 5HORN FINAL *Dining*



## FINAL PASTA WEEK

ファイナルパスタウィーク





# FINAL PASTA WEEK

## ファイナルパスタウィークメニュー

すべてのパスタにサラダとコーヒーもしくは紅茶がつきます

パスタ大盛り+400円

### Puttanesca

プッタネスカ ..... ¥1,980

黒オリーブとじっくり火を入れたトマトのソース

### Shinshu Salmon and Ikura Lemon Cream Pasta

信州サーモンのスモークとイクラのレモンクリームパスタ ..... ¥2,580

ソテーオニオンとほうれん草がアクセントのリッチなクリーミーパスタ

### Fusilli with Chowder Soup Pasta

フジリのチャウダースープパスタ ..... ¥1,980

らせん状のショートパスタに野菜たっぷりのチャウダースープが絡む至福の一皿

### Eggplant Tomato Sauce

ナスのトマトソース ..... ¥1,780

ナスがとろけるトマトソースにフレッシュバジルの香りが広がる贅沢パスタ

### Mushroom and Wagyu Beef Ragù Sauce

和牛のラグーとマッシュルームソース ..... ¥2,980

和牛の旨味たっぷりのソースにマッシュルームの旨味が口の中に広がる逸品

### Tagliatelle with Sea Urchin and Fresh Tomatoes

復刻! ウニとフレッシュトマトの手打ち生タリアテッレ ..... ¥3,200

ウニの芳醇な味わいとフレッシュトマトの夢の復刻パスタ。生パスタのタリアテッレと相性抜群!

パスタウィーク限定で全てのケーキが100円引き!

パスタウィークメニューをご注文の方に限り お一人様1個限定

## Rigatoni Carbonara

リガトーニのカルボナーラ ..... ¥2,280

ショートパスタリガトーニと塩漬け豚トロ肉が彩るイタリアの王道カルボナーラ

## Peperoncino with White Fish

白身魚と小松菜のペペロンチーノ ..... ¥1,980

新鮮な白身魚を贅沢に使い、ガーリックの香ばしさが引き立つペペロンチーノに仕上げました

## Japanese-Style Pasta with Oil Sardines and Green Onion

オイルサーディンと青ネギの和風パスタ ..... ¥1,980

香ばしいオイルサーディンを和風ソースで仕上げ、シャキシャキの青ネギを散らした一品

## Crab meat Lasagna

蟹のラザニア ..... ¥2,680

新鮮な蟹肉とベシャメルソースを層に重ね、熱々に焼き上げた贅沢なラザニアです

## A la Carte Menu アラカルトメニュー

### Chef's Special Pâté de Campagne

シェフ特製パテドカンパーニュ ..... ¥1,200

シェフ特製のパテドカンパーニュ。新鮮な肉とレバーを使い、風味豊かに焼き上げました

### Carpaccio Salad Style

カルパッチョのサラダ仕立て ..... ¥1,200

新鮮な魚と色とりどりの野菜を使った、さっぱりとしたカルパッチョのサラダ

### Bread

焼きたてパン ..... ¥350

### Soup

本日のスープ ..... ¥980