

ランチメニュー 麺(汁なし)

セット

ミニサラダ
+ 100円

ドリンク
(コーヒーorオレンジ)
+ 100円

アイス
クリームフリュレ
+ 400円

日本ナポリタン学会 認定店



横浜野菜の濃厚ナポリタン

950円

旬の地元横浜の野菜を使用したナポリタン
使用する野菜は、旬の地元野菜を使用するため、具材は一定ではありません。使用する野菜については、おたずねください。
隠し味に味噌が加わり濃厚な味わいとなっております
淡路島ぬーどるを麺に使用したパスタ感覚の麺料理。
※玉ねぎは淡路島玉ねぎを使用

ナポリタンぬーどる

850円

淡路島ぬーどるを麺に使用したパスタ感覚の麺料理。
喫茶店のスパゲッティと言えばナポリタン。
具には、ソーセージ、ベーコンとパプリカ、淡路島玉ねぎが加わり、やさしい味わいのナポリタンです。
日本ナポリタン学会認定店

辛くて痺れるほどにナポリタン

玄ナポ

950円

ナポリタンの味わいを逸脱させず、中国調味料をベースに味付けを組み立てました。
豆板醤と花椒の中国調味料を使用した、所謂、怪味ソースを参考に、クミンやクルミ等を加えて作りあげた玄オリジナルソースで、ほのかな辛さと痺れる刺激が加わり、クルミやゴマ等によりケチャップソースに旨味と濃厚さ、心地よいクミンの清涼感のある芳香が口の中で感じられます。

ミートソースぬーどる

850円

淡路島ぬーどるを麺に使用したパスタ感覚の麺料理。
喫茶店の定番スパゲッティと言えば、ナポリタンに加え、手作りミートソースもおすすです。

