

もちもち
自家製
生パスタ

スパ吉の定番パスタ

パスタ全品にサラダ付き!

プラス100円で
サラダを大盛(2倍)に
変更出来ます!

1番
人気



スパ吉定番中の定番

極旨! ミートソース 1000円

パスタ専門店メニューの先頭にミートソースをもってくださるお店はたぶんほとんど無いと思う。
豚骨ラーメンのスープのように、とにかくコトコト煮込むこと約20時間。
煮込みにかけた時間だけ旨くなる。
味はちょっと濃い目で、濃厚なビーフシチューのようなミートソースは、スパ吉の太麺に合わないわけがない。



明太バター 大葉のせ 900円

15年間お世話になった老舗パスタ専門店「はしや」の
たらこのパスタのレシピを忠実に再現した一品です。



生ハムとじゃが芋のジェノベーゼ 1100円

新鮮なバジルは農園から直送!
国産の生ハムとじゃが芋がジェノベーゼソースによく合います。
爽やかなバジルの風味とふわふわな削りたてチーズのコクが自
慢のパスタです。



鶏ひき肉と揚げナスの味噌バター和え 950円

たっぷりの鶏のひき肉に、生姜・ネギなど数種類の野菜と
仙台味噌で仕上げた鶏味噌とバターをパスタに和えました。



**揚げナスとベーコンとモzzarellaの
トマトソース 1150円**

さわやかな酸味が自慢のトマトソースです。
揚げナス、ベーコン、モzzarellaチーズの相性は♥
フォークにパスタを巻くと、モzzarellaがとろ〜と絡まるとこも♥



スパ吉流カルボナーラ 熟成キムチのせ 1000円

最後まで食べ飽きないカルボナーラを作ろうと、
生クリームを入れないで醤油を入れてみたり、
ネクラグを入れてみたり、キムチをのせてみたり。



**釜揚げしらすとキャベツときのこの
ペペロンチーノ 1050円**

釜揚げしらすの旨味と塩味、キャベツの甘み、きのこの旨味と食感、
オリーブオイルの香り、唐辛子の辛味、にんにくの香ばしさ。
全てのバランスが絶妙です。



**スモークサーモンときのこほうれん草の
クリームソース 1200円**

クリーム系のパスタの具材といえばスモークサーモンが一番ですね。
スパ吉の自家製麺とクリームもバッチリ合っています。
コクのあるまろやかな味わいで贅沢な気分が味わえます。

パスタ大盛 (1.5倍) 150円

トッピング・追加の具	粉チーズ・納豆 50円
	揚げナス・きのこ・モzzarella・熟成キムチ 100円

お飲み物

瓶ビール	小瓶 (サッポロ黒ラベル) 350円	中瓶 (サッポロ赤星) 500円
	グラスワイン (白・赤) 400円	



もちもちな自家製生パスタを使用

パスタ全品にサラダ付き!

プラス100円で
サラダを大盛(2倍)に
変更出来ます!



明太バター 大葉のせ 900円
実はこのパスタのレシピは、
15年間お世話になった老舗パスタ専門店「はしや」の
元からこのパスタのレシピを営業に再現した一品です。



鶏ひき肉と揚げナスの味噌バター和え 950円
たっぷり鶏ひき肉に、生薬・ネギなど数種類の野菜と
自家味噌で仕上げた味噌味噌バターをソースにしました。
僕らの大人気味噌味噌和え入っているからコリコリの食感も◎



スバ(指定番中の定番)
極旨! ミートソース 1000円
パスタ専門店メニューの先陣にミートソースをもってくるお店は
たぶんほとんど無いと思う。
豚骨ラーメンのスープのように、とにかくコト煮込むこと約20時間。
煮込みかけた時間だけ旨くなる。
味はちょっと濃い目で、濃厚なビーフシチューのようなミートソースは、
スバの太麺に合わないわけではない。



カルボナーラと生薬の組み合わせ
スバ流カルボナーラ 熟成キムチのせ 1000円
カルボナーラは鶏肉の一口はおいしいが、みんな嫌がる。嫌がることあると思う。
嫌いなカルボナーラを美味しく、食後は健康を害さないように出来たのがこれ。
生クリームを入れても美味しく、生クリームを入れても美味しく、
キムチを入れても美味しく、生クリームを入れても美味しく。



釜揚げしらすとキャベツときのこのべれコンチーノ 1050円
釜揚げしらすの旨味と塩味、キャベツの甘み、きのこの旨味と塩味。
オリーブオイルの香り、唐辛子の辛味、にんにくの香ばしさ。
全てのバランスが絶妙です。



生ハムとじゃが芋のジェノベーゼ 1100円
新鮮なパスタと生薬の組み合わせ
生ハムの旨味とじゃが芋の甘み、ジェノベーゼソースによる旨味。
爽やかなパスタの風味と生薬の組み合わせが絶妙です。



揚げナスとベーコンとモッツァレラチーズのトマトソース 1150円
ふわふわの揚げナスが旨味ポイントです。
揚げナス、ベーコン、モッツァレラチーズの絶妙な組み合わせ。
フレッシュなトマトソースと揚げナスの組み合わせが絶妙です。



スモークサーモンときのこのほうれん草のクリームソース 1200円
グリーンパスタの風味がポイントです。
グリーンパスタの風味とスモークサーモン、ほうれん草の旨味。
スバの自家製パスタとグリーンパスタの組み合わせが絶妙です。
コクのあるクリームソースが旨味ポイントです。

トッピングの組み合わせ
粉チーズ・納豆 50円、揚げナス・きのこ・モッツァレラチーズ・熟成キムチ 100円

パスタ大盛り(1.5倍) +150円

お飲み物
瓶ビール 小瓶(サッポロ黒ラベル) 350円 中瓶(サッポロ黒) 500円
グラスワイン(白 or 赤) 400円



2000円
紙幣投入
千円 高紙幣
ただいまの金額
¥

コイン投入口
500 100 50 10
おつり返却

パスタ 900円	パスタ 950円	パスタ 1000円
-------------	-------------	--------------

パスタ 1050円	パスタ 1100円	パスタ 1150円
--------------	--------------	--------------

パスタ 1200円	パスタ 1300円	パスタ大盛 150円
--------------	--------------	---------------

粉チーズ 50円	納豆 50円	揚げナス 100円	きのこ 100円	熟成キムチ 100円	モッツァレラ 100円
-------------	-----------	--------------	-------------	---------------	----------------

瓶ビール 小瓶 (サッポロ黒ラベル) 350円	瓶ビール 中瓶 (サッポロ黒) 500円	グラスワイン (白 or 赤) 400円
----------------------------	-------------------------	-------------------------

パスタキット (モートソース) 1,200円	パスタキット (トマトソース、ペンネ) 1,000円	生パスタ 200円	サラダ倍 100円	領収書
---------------------------	-------------------------------	--------------	--------------	-----

おつり返却口
おつり返却口
紙幣投入口

紙幣投入口
10,000 5,000
2,000 1,000

トッピング & 追加の具

おみやげ