

SET MENU



※写真はイメージです。仕入れにより食材が一部変更になる場合がございます。

店長
おすすめ!

忠左衛門の スタッフおすすめセット (1名様用) ¥2,530 (税込)

セット内容

- ・新漬けオリーブのトマトソースパスタ プッタネスカ風 ～新鮮バジルオイル掛け～ (1人前)
- ・菊太郎のパン (2切)
- ・グリーンペースト
- ・サラダ
- ・本日のジュース (1人前)

忠左衛門の、おすすめメニューを
お得にお召し上がりいただけるセットです。

PASTA



小豆島
手延べパスタ
使用

緑果豚とごぼうの醤油ペッパーパスタ

¥1,580 (税込)

オリーブ緑果豚とは、国産豚にオリーブ緑果ペーストを与えることでオレイン酸含有量が通常の豚より3倍多い口どけの良い脂が特徴の井上誠耕園オリジナルブランド豚です
小豆島のお醤油に黒コショウの風味がしっかり効いた創作和風パスタソースでお楽しみください。



パン&サラダセット +¥660

自家製パンは、パスタソースや卓上オイルにつけてお召し上がりください。



歴史ある木桶仕込みの小豆島醤油

小豆島の醤油造りには400年の歴史があります。日本でわずか1%しか残っていない、木桶づくりの醤油は大豆を発酵させるための「種麹」と醤油蔵に生きる「菌」、そして島に生きる「職人たちが作り出す「生きた」味わいがします。そんな小豆島醤油の旨みを活かし、コショウの風味を効かせて作ったソースはやみつきの美味しさです。

PIZZA



瀬戸内産ちりめんときのこのグリーンペーストピザ

¥1,600 (税込)

瀬戸内産のちりめん和小豆島産の新漬けオリーブペーストソースのピザです。
きのこの香りが食欲をそそります。

おすすめ
オリーブ
オイル



緑果オリーブオイル
(11ヶ月)



ブラックペッパー
(こしょう)
オリーブオイル

A LA CARTE



グリーンペースト添え たっぷりサラダ

¥770 (税込)

グリーンペーストとお好みのテーブルオイル、
香草塩で混ぜ合わせて増しあがってください。
(ドレッシングはかかっておりません。)



オリーブ農家の手作りパン

菊太郎のパン (2種類×1切)

(グリーンペースト添え)

¥440 (税込)

オリーブオイルがたっぷり染み込むように作ったモチモチの自家製
パンに、自家製グリーンペーストを添えて。
オリーブオイルを使ったフォカッチャなど季節に合わせて2種類×
1切れづつをご用意しております。



オリーブオイルで揚げた フライドポテト 香草塩かけ

¥770 (税込)

ピュアオイル100%で揚げたフライドポテト。
ケチャップにチリガーリックを入れると
スパイシーでおすすめです。



オリーブの新漬け

¥470 (税込)

この秋採れたての新漬けオリーブ。
加熱処理していない、新鮮な新漬けオリーブを
食べられるのはここだけです。

季節限定
旬!