

5月限定Memu

5月末まで

Bar・PaSaPorte

バル・パサポルテ

ディナーメニュー

宴会プラン

※仕入れによって一部変更がある場合がございます。

希少短角牛グリルイタリアンコース

※和牛の3%しかいないと言われている

2時間飲み放題付き

お一人様 **¥5,000** 税別

- 料理5点盛り ●本日のカルパッチョ アマランサスサラダ仕立て
- 自家製熟成チーズ ブリュレスタイル
- 小海老と春野菜のアヒージョバゲット添え ●本日のピザ

メイン料理

東成瀬産短角牛の低温ロースト
秋保ワイナリー赤ワイン塩で

新食感

パスタ

アサリのコンフィと柚子の生パスタ
※生パスタは生パスタフレスカ(通称:カラヒグ麺)

女性のみデザートをサービス

新食感
生パスタに
ついて

ぜひ!バル・パサポルテでモチモチ新食感の生パスタをお試しください!

当店でディナー・ランチともにお楽しみいただける生パスタフレスカは、つけ麺ブームの立役者と言われる、浅草開化楼の不死鳥カラスさんが開発した『低加水パスタフレスカ』(通称:カラヒグ麺)です。決定的な違いは、低加水(水分量がかなり少なめ)で作られるところです。製麺所の大型の製麺機だからこそ水分の少ない生地がまとまり、モチモチで、力強さもあわせ持った独特の歯ごたえのある食感の麺になっています。

写真はイメージです