



自家製生麺

# 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 1100円**

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。



軟骨入りの鶏味噌とスパ

**鶏ひき肉と揚げナスの味噌バター和え 1000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。  
僕の個人的趣味で鶏軟骨も入っているのでコリコリの食感も◎



カルボナーラと言うよりキクラゲ玉子とヒジ

**スパ吉流カルボナーラ 熟成キムチのせ 1050円**

カルボナーラは最初の一口はおいしいが、だんだん味に飽きてくることもあると思う。  
飽きないカルボナーラを作ろうと、改良に改良を重ねていくうちに出来たのがこれ。  
生クリームを入れないで醤油を入れてみたり、  
キクラゲを入れてみたり、キムチをのせてみたり。



日本の「スパ吉」伝統の一品

**明太バター 小エビのせ レモン添え 1150円**

(辛口 +50円 ガーリック風味 +50円)

実はこの「スパ吉」のレシピは、15年間お世話になった老舗「スパ吉」専門店「はしや」の  
たらこの「スパ吉」のレシピを忠実に再現した一品です。



新鮮なバジルは農園から直送!

**生ハムとじゃが芋のジェノベーゼ 1200円**

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っふわな削りたてチーズのコクが自慢のパスタです。



なんだかんだ言っても不動の人気トマトソース

**揚げナスとベーコンとモッツアレラチーズのトマトソース 1250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、モッツアレラチーズの相性は♥  
フォークにパスタを巻くと、モッツアレラチーズがとろ〜っと絡まるとかも♥



削りたてのチーズのコクが決め手!

**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 1300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。

## パスタのトッピング

粉チーズ・納豆 50円    揚げナス・きのこ・熟成キムチ 100円    モッツアレラチーズ 150円

**パスタ大盛り(麺とソース1.5倍) +150円**

## お飲み物

ウーロン茶 250円    コカ・コーラ 250円    100%オレンジジュース 250円  
瓶ビール 小瓶(サッポロ黒ラベル) 400円    中瓶(サッポロ赤麦) 550円    グラスワイン(白・赤) 400円