

# 生パスタのラザニア専門店



SINCE 2013

## ラザニ屋

2013年9月に高円寺南口のエトアール商店街に開店した「ラザニ屋」。

まだ世間では馴染みのない生パスタを使ったラザニア専門店でしたが、

皆さまのおかげで今日に至るまで、15万食以上のラザニアを作り続ける事ができました。

### ラザニ屋のラザニア

国産100%の豚挽肉を3日間煮込んだ自慢の濃厚ミートソースとまろやかなベシャメルソースが相性抜群の一番人気商品。



890

### ラザニ屋のラザニア 極み

国産牛肉100%の粗挽き挽肉を使用。香味野菜もふんだんに使ってジューシーに仕上げたプレミアムラザニアです。



1080

### パンプニア

北海道産の栗カボチャ、鶏モモ粗挽き肉をトマトソースでじっくり煮込んだソースがベースです。



900

### グリーンラザニア

パクチーを使った特製ジェノベーゼ風ソース。海老やエリンギ茸が主役のお肉を使わないラザニアです。



970

### マッシュポテトとドライトマトとベーコンのラザニア

マッシュポテトの滑らかな口当たり、自家製ドライトマト、マスタードクリームソースが味の決め手です。



990

### ゴルゴンゾーラチーズと鴨ときのこ薩摩芋のラザニア

イタリア産ゴルゴンゾーラを使った一番濃厚なラザニア。チーズ好きにはたまらない一品です。



990

### ラザニ屋のドリア

ミートソースとトマトソースの2種類をベースにした「一度で二度楽しめる」ドリアです。



900

### オリジナルシーザーサラダ

2種類のオリジナルドレッシングのあいかけスタイルが人気のサラダです。



650

※表示価格はすべて税込み

営業時間

【Lunch】11:00~15:00 【Dinner】17:00~21:00

定休日

水曜日・木曜日