Pasta パスタ

群馬生まれのイタリアンレストラン「シャンゴ」は皆様に愛されて半世紀。
継承と改良を重ねたこだわりの味をぜひご賞味ください。

パスタサイズもお選び頂けます。 200g〈Mサイズ〉メニューのプライスに+220　250g〈Lサイズ〉メニューのプライスに+330　300g〈LLサイズ〉メニューのプライスに+440
※下記メニューは150g〈Sサイズ〉となります。

生パスタ　生パスタは2種類のサイズとなります。〈150g〉Sサイズ　〈300g〉LLサイズ

トッピングメニューでシャンゴのお料理をお好みにカスタマイズしてお楽しみ頂けます。
ドレッシング　チーズ　オリーブオイル
各種ソース増量・各種辛さ増し・ネギ・温泉卵　各+110

Pomodoro

【トマト】人気の高いトマト系パスタ
150g〈Sサイズ〉

ベスビオ 小麦 えび	海の幸のピリ辛トマト。実は「ベスビオ」はシャンゴが元祖なのです。	1,100
山と海のモンテマーレ 乳 小麦 えび	山と海の幸をふんだんに使用した極うまパスタ	1,090
マーレトマト 小麦 えび	魚介のトマトソース。	1,080

アラビアータ 乳 小麦	シンプルな辛口トマトソースのスパゲッティ	950
トマトバジル 乳 小麦	相性抜群のモッツァレラチーズとバジルのパスタ。	990
カターニャ 乳 小麦	ツナとナスのトマトソース。	970

Sale

【塩】素材の美味しさが活きる塩味のパスタ
150g〈Sサイズ〉

ペペロンチーノ 乳 小麦	シンプルながら味わい深いパスタ。	960

マーレビアンコ 小麦 えび	海の幸とオリーブオイルの美味しさ。	1,030
ナスとモッツァレラチーズのカプリ風 乳 小麦	アンチョビとナスとチーズが相性抜群。	1,000

ペイザーナ 乳 小麦	田舎風野菜のヘルシーパスタ。	990
和豚もち豚ベーコンのカチョ・ペペ 乳 小麦	カチョ(チーズ)とペペ(ペッパー)がヤミツキ。	990

Crema

【クリーム】コクとまろやかさが魅力
150g〈Sサイズ〉

※お子様には胡椒抜きでもオーダーいただけます。

カルボナーラ 卵 乳 小麦	クリーム系パスタの代表格。	1,085

地元野菜のクリーム 乳 小麦	新鮮地元野菜を贅沢に使用。	1,085
海の幸トマトクリーム 生パスタ 乳 小麦 えび	海の幸の旨味をマイルドなクリームとともに。	150g〈Sサイズ〉1,210　300g〈LLサイズ〉1,650

きのことスモークハム 生パスタ 乳 小麦	スモークハムがアクセントとなった逸品。	150g〈Sサイズ〉1,320　300g〈LLサイズ〉1,760
ジェノベーゼクリーム 生パスタ 乳 小麦 くるみ	クリーミィなジェノベーゼと新鮮地元野菜。	150g〈Sサイズ〉1,210　300g〈LLサイズ〉1,650

Originale

【オリジナル】
半世紀、愛され続ける伝統の味。
シャンゴオリジナルパスタ
150g〈Sサイズ〉

シャンゴ風 高崎パスタ ※大豆を使用 卵 乳 小麦	熱烈なファン多数！シャンゴの原点はここに。	1,250
特製ソースのナポリタン 高崎パスタ 乳 小麦 えび	老若男女に大人気の定番メニュー。	940
たらこクリーム 生パスタ ※たらこ・大豆を使用 乳 小麦	たらことオリジナルソースでほんのりピリ辛。	150g〈Sサイズ〉1,320　300g〈LLサイズ〉1,760

シスポーザ 卵 乳 小麦	まかないから生まれた裏メニュー。	1,090
和風きのこ ※大豆を使用 小麦	醤油ベースのヘルシーパスタ。	970
海の幸のマーレクリーム 乳 小麦 えび	魚介のトマトクリームソース。	1,085
群馬産ほうれん草のジェノベーゼ 乳 小麦 くるみ	群馬産ほうれん草の風味をお楽しみ下さい。	990

イカスミ 小麦	ヴェネツィア生まれの真っ黒ソース。	990
リヴォルノ風 生パスタ ※大豆を使用 卵 乳 小麦 かに えび	魚介の旨味が詰まった珠玉の逸品。	150g〈Sサイズ〉1,320　300g〈LLサイズ〉1,760
たらことイカの和風スパゲッティ ※たらこを使用 乳 小麦	和風パスタの大定番。	990
海幸のグラタンスパゲッティ 高崎パスタ ※大豆を使用 卵 乳 小麦 かに	トマト&ベシャメルソース。魚介の旨味。	990

Zuppa

【スープ】旨味のつまったスープと一緒に頂くスープ仕立てパスタ
150g〈Sサイズ〉

ペスカトーレ 高崎パスタ 乳 小麦 えび	魚介の美味しさが溶け出したトマトスープパスタ。	1,030
ボンゴレ 高崎パスタ 乳 小麦	アサリの旨味が凝縮されたスープを召し上がれ。	1,090
カラブリア風 高崎パスタ 乳 小麦 えび	海の幸トマトスープのあつあつ辛鍋スタイル。	1,100

S set

選べるパスタ&ハーフサラダ。
シャンゴおすすめのスペシャルセット。
■お好きなパスタ(100g)
生パスタ 表示のパスタは+165円
■選べるサラダ(ハーフサイズ)
■お好きなドリンク

1,780

シャンゴおすすめ 選べるセットメニュー！

セットなら断然おトクです！

A set サラダとドリンクがセットになったお得なセット。
■パスタ・ピッツァ・肉料理(いずれか1品)
■ミニサラダ
■ドリンク
480

B set サラダとドリンクのセットにライス/バゲットが付く大満足セット。
■パスタ・ピッツァ・肉料理(いずれか1品)
■ライスまたはバゲット
■ミニサラダ
■ドリンク
600

C set サラダとドリンクのセットにデザートが付くよくばりセット。
■パスタ・ピッツァ・肉料理(いずれか1品)
■お好きなドルチェ
■ミニサラダ
■ドリンク
700

安心してお召し上がりいただくために
アレルゲン原材料をご確認下さい。
卵　乳　小麦　そば　落花生　くるみ　えび　かに

特定原材料8品目を使用したお料理には上記アイコンを記載しております。
ご確認の上、ご注文下さい。その他アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお尋ね下さい。

●本メニューの表示価格はすべて消費税込みとなっております。
※テイクアウトの際は価格が異なります。

※お料理のトッピング、野菜などは季節や仕入れ状況により変更することがございます。

Alla Carto アラカルトメニュー

どれもこだわったお料理ばかり。
ぜひお召し上がりください。

Insalata

【サラダ】
全種 約2人前サイズ
各970

コンビネーションサラダ 卵 乳	よくばり贅沢サラダならこれ！
季節の彩り野菜のサラダ 卵	鮮度が自慢の地元野菜満載！
イタリアンシーザーサラダ 卵 乳 小麦	シーザーサラダ好きも納得の美味しさ
スモークハムとルコラのサラダ 卵 乳	ルコラ香るフレッシュサラダ「スモークドハムサクラ」使用。

Pizza

【ピッツァ】とろけるチーズの香ばしさ。
M:約22cm 970　L:約27cm 1,980

マルゲリータピッツァ 乳 小麦	モッツァレラ、バジル、トマトのシンプルピッツァ。
スモークハムとルコラのピッツァ 乳 小麦	極上スモークハムを贅沢に使用。
海の幸のピッツァ 乳 小麦 えび	えび・イカ・アサリ・小柱、シーフードたっぷり。

ベーコンと4種のキノコピッツァ 乳 小麦	倉賀野「びっくり舞茸」とハム工房ぐろーばる「和豚もちぶたベーコン」使用。
ほうれん草ジェノベーゼのピッツァ 乳 小麦 くるみ	群馬産ほうれん草の風味いっぱい。
ミックスピッツァ 乳 小麦 えび	サラミ、オニオン、えび、マッシュルーム

Carne

【肉料理】ボリューム満点召し上がれ。

ハンバーグステーキ 卵 乳 小麦	ジューシーなハンバーグを特製ソースで。	1,430
ハンバーググラタンアオスタ風 卵 乳 小麦	たっぷりホワイトソースがお肉の旨味を引き立てる。	1,540

和風ハンバーグ ※大豆を使用 卵 乳 小麦	オニオンソースでサッパリ。	1,430
ハンバーグステーキ イタリア風 卵 乳 小麦	相性抜群、チーズとハンバーグ。	1,540
赤城鶏ときのこのトマト煮込みカチャトラ 乳 小麦		1,430

Side Menu

【サイドメニュー】

バゲット 小麦	330
フォカッチャ 乳 小麦	385
ライス	330　大盛り390

Zuppa

【スープ】

乳

アサリのガーリック風味スープ	440
赤城鶏のミネストローネスープ	440

Set Menu セットメニュー

群馬イタリアンの老舗「シャンゴ」の美味しさを味わい尽くすなら、断然お得なセットメニューで。

S set 選べるパスタ&ハーフサラダ。シャンゴおすすめのスペシャルセット。

お好きなパスタ(100g)1品　生パスタ 表示のパスタは+165円
+
お好きなハーフサラダ1品　ハーフサイズのサラダです。※写真は通常サイズのものです

スモークハムとルコラのサラダ 卵 乳

イタリアンシーザーサラダ 卵 乳 小麦

コンビネーションサラダ 卵 乳

季節の彩り野菜のサラダ 卵

+
下記ドリンクメニューより1品

1,780円

A set

サラダとドリンクがセットになったお得なセット。

ミニサラダ
+
ドリンク(下記ドリンクメニューより一品)

パスタ・ピッツァ・肉料理 いずれか1品 PLUS 480円

B set

サラダとドリンクのセットにライスまたはバゲットが付く大満足セット。

ミニサラダ
+
ライス または バゲット
+
ドリンク(下記ドリンクメニューより一品)

パスタ・ピッツァ・肉料理 いずれか1品 PLUS 600円

C set

サラダとドリンクのセットにデザートが付くよくばりセット。

ミニサラダ
+
お好きなドルチェ(ドルチェメニューより1品)
+
ドリンク(下記ドリンクメニューより一品)

パスタ・ピッツァ・肉料理 いずれか1品 PLUS 700円

Set Menu Option

セットメニューオプション

PLUS Dolce　さらにデザートをプラス！ 上記 B・Sセットに PLUS 330円

PLUS Soup　さらにスープをプラス！ 上記A・B・C・Sセットに PLUS 110円

●セットメニューのドリンクリスト

- ・エスプレッソ
- ・エスプレッソ ドッピオ(2杯分)
- ・コーヒー(ホット／アイス)
- ・カプチーノ(ホット)
- ・カフェラッテ(ホット／アイス)
- ・アメリカンコーヒー(ホット)
- ・紅茶(ホット／アイス)
- ・ロイヤルミルクティー(ホット／アイス)
- ・ココア(ホット／アイス)
- ・ウーロン茶(ホット／アイス)
- ・コーラ　・ジンジャーエール
- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・アイスピーチティー(イタリア産)

Dolce 【デザート】美味しい食事のあとは…

デザートのラインナップはスタッフにお訊ねください。

自家製ケーキ各種 季節のおすすめデザート	各530
ジェラート各種	各500

お食事後、ドルチェとご一緒にいかがですか？

ESPRESSO　エスプレッソの楽しみ方

砂糖を入れることで、苦味、酸味、甘味の三拍子が揃い完成します。そしてESPRESSO(特急)という意味合いが表すように3口で味わいます。1口目は香り(アロマ)を、2口目は豊かな苦味と酸味を、3口目はチョコレートのような甘みと香りの余韻を。最後にカップの底に溶け残った砂糖を、スプーンですくって召し上がれ。
濃密なコーヒーキャラメルのような味わいが楽しめます。

Bevanda 【お飲み物】ソフトドリンク 下記よりお選びください。 各440

- ・エスプレッソ
- ・エスプレッソ ドッピオ(2杯分)
- ・コーヒー(ホット／アイス)
- ・アメリカンコーヒー(ホット)
- ・カプチーノ(ホット)
- ・カフェラッテ(ホット／アイス)
- ・紅茶(ホット／アイス)
- ・ロイヤルミルクティー(ホット／アイス)
- ・ココア(ホット／アイス)
- ・ウーロン茶(ホット／アイス)
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・アイスピーチティー(イタリア産)

Alcohol 【アルコール】

グラス 生ビール 210ml	470
瓶ビール キリン一番搾り・中瓶	590
ビアテイスト飲料	390

Vino 【ワイン】こだわりのワインセレクト

ハウスワイン
○白ワイン：モンテオーロ ヴェルメンティーノ
●赤ワイン：ベッレンダ コントラーダ ディ コンチェニゴ ロッソ

グラス 白／赤	各550
デキャンタ 250cc 白／赤 2〜3人向け	各980
デキャンタ 500cc 白／赤 4〜5人向け	各1,930

【イタリア】クリーム系パスタと相性抜群 **白：モンテオーロ ヴェルメンティーノ**	繊細でフローラル、複雑なアロマを持ち、口当たりまろやか。	フルボトル 3,060
【イタリア】サラダ全般と相性抜群 **白：カステッリ ディ セブェリーノ プーリア ビアンコ**	淡い黄色のフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味が特徴。	フルボトル 2,180
【イタリア】肉料理と相性抜群 **赤：ベッレンダ コントラーダ ディ コンチェニゴ ロッソ**	カカオとナッツの豊かな香りが印象的で、重厚感ある味わい。	フルボトル 3,060
【イタリア】トマト系パスタと相性抜群 **赤：カステッリ ディ セヴェリーノ プーリア ロッソ**	バランスが良く、タンニンが柔らかいのが特徴。	フルボトル 2,180

Take out 【テイクアウトメニュー】詳しくはスタッフにお訊ねください。

ドレッシング各種 ※今月のドレッシングのアレルゲンは、ご注文時にスタッフにお訊ねください。
・イタリアンドレッシング 卵　・フレンチドレッシング 卵　・今月のドレッシング

- テイクアウト用冷凍ミートソース (1人前用160g) 小麦
- テイクアウト用冷凍ベスビオソース (1人前用250g)
- テイクアウト用冷凍ミネストローネ (1人前用210g)

「美味しさ」は当たり前。シャンゴは食の「安全」も地元農家様、企業様と一緒に追求します。

シャンゴ シャンゴ全店で使用している
こだわり食材
生産者のみなさん

埼玉県久喜市「パスタレジーナ」

どこまでも美味しい生パスタを追求するため、小麦・水・地産地消へのこだわりと、それぞれの良さを最大限に引き出した究極の麺を製造。

PASTA REGINA namapasta.jp
田中製麺株式会社さん

高崎市倉賀野「びっくり舞茸」

肉厚な舞茸は香りも味もそして歯ごたえも一級品。イタリアンにもそのポテンシャルを遺憾なく発揮しています！ ご賞味ください。

株式会社 キノコ・輪大(きのこわーるど)さん

玉村町「すいっこねぎ」

香り甘さみずみずしさが群を抜く「すいっこねぎ」。人気の地元食材を、シャンゴは永年ご提供して頂いております。

株式会社タマムラグリーンファームさん

渋川市「和豚もちぶたベーコン」

和豚もちぶたのベーコンは軽やかな脂身と、燻製の香りをまとった赤身の層が絶妙な逸品。イタリアンにベストマッチ。

「スモークドハムサクラ」

桜葉の香りがほのかに香る、しっとりとしたスモークドハム。風味を楽しむ日本人の味覚にぴったりの、軽やかで優しい香りが楽しめます。

ハム工房 ぐろーばる
ハム工房　グローバルピッグファームさん

伊勢崎市「低農薬 トマトピューレ」

当店シャンゴのトマトソース全品に使用している低農薬トマトピューレ。トマト本来の甘さ、酸味、旨味のバランスが最高。

(有)あずま産直ねっとさん

昭和村「恋する果実ドライやよいひめ」「キャベツ」「ほうれん草」他

昼夜の寒暖の差が激しい高原で取れた甘い野菜たち。ぜひともご賞味くださいませ。

昭和アグリさん

前橋市「ぐんま麦豚」

シャンゴ風にトッピングされるロースカツに使用している、ぐんま麦豚はきめ細かく、なめらかで、自然のしまりのある豚肉です。

群馬ミート株式会社さん

※各食材は季節や仕入れ状況により変更することがございます。

Shango
il menu

Ristorante Italiano SHANGO
シャンゴ
Il Significato del nome del Ristorante "Shango" è un dio Affricano; tanti tanti anni fa gli abitanti "Yorubanesi" credevano in questo dio