

Prosciutto

『お皿いっぱい生のハムシリーズ』

切りたて!! 美味を囲んで思わず頬が緩む



📷 お皿いっぱいのフランス産生ハム ジャンボンドバイヨンヌ レガート 12ヶ月熟成

フランスを代表する生ハム。スペインとの国境が走るピレネー山脈の麓・バイヨンヌ地方で生産されており、厳格な基準を守りながら作り続けられ、その名前を冠するIGP（保護指定地域表示）認定された生ハムです。中世から養豚が盛んなバイヨンヌは西に大西洋、南にピレネー山脈と言う地形特有の風が吹き、生ハム作りにぴったりの気候条件になっています。まろやかな塩味の赤身が特徴で、噛みしめると繊細な熟成香が口に広がります。生ハム原木の骨を抜いた後プレスすることなく、縄で縛って圧着させることで柔らかな食感を実現するレガートタイプです。

小 1~2人前 1580円(税込1706円) 中 2~3人前 2480円(税込2678円) 大 3~5人前 4280円(税込4622円)

ー レガートとは ー

ボンレスハム的一种。通常のボンレス生ハムは骨を抜いた後、型に入れプレスし、骨が抜けた箇所を圧着。空気に触れないようにして劣化を防ぎますが、その為にどうしても骨付きの生ハムより身が硬くなってしまいます。一方でレガートは骨を抜いた後、紐で縛る（＝イタリア語でレガール）ことで骨が抜けた部分を圧着させます。型に押し込めないで、柔らかくしっとりとした肉質を保つことが出来ます。



■ お皿いっぱいのイタリア産モルタデッラ（ボローニャソーセージ・ピスタチオ入り）

小 1~2人前 980円(税込1058円) 中 2~3人前 1680円(税込1814円) 大 3~5人前 3080円(税込3326円)

■ お皿いっぱいの生ハム・サラミの盛り合わせ

（フランス産生ハム ジャンボンドバイヨンヌ レガート 12ヶ月熟成、モルタデッラ、スペック、ミラノサラミ、フィノッキオーナ、ピカンテサラミ、パンチェッタ、グアンチャーレ）

小 1~2人前 1580円(税込1706円) 中 2~3人前 2480円(税込2678円) 大 4~5人前 4280円(税込4622円)

是非、生ハムとご一緒にどうぞ

■ 市川市名産の梨のトッピング

+300円(税込324円)

※生ハム・サラミには、オリーブオイルをかけないで下さい。
そのままお召し上がるのが本場の正しい美味しい食べ方です。

Antipasto & Insalata 【前菜 & サラダ】

【愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー】

■ いちかわ野菜と市川市名産の梨・菜の花エッグのサラダ 1580円 (税込1738円)

道の駅いちかわメルカートの新鮮な市川産野菜をふんだんに使った、季節を感じる地元の“おいしい”が主役のサラダです。ボリュームがございましたので、お一人様でご来店のお客様は量やお値段の調整も承ります。お気軽にスタッフまでお声がけください。

※ 写真はイメージです。

【市川市提携都市イタリア・カンパーニャ州・カゼルタ市特産】

■ 『水牛のモッツアレラチーズ』とルッコラ アルベルトさんのプレミアムEVオリーブオイルで 1800円 (税込1944円)

水牛の乳で作った元祖モッツアレラ。もともとのモッツアレラは水牛乳で作られていました。牛乳製に比べ、コクと歯ごたえがあります。ミルク本来の軽い甘みと風味が感じられ、切り口から滲みでるミルクが新鮮でジューシーで塩気がほんのり効いています。

📷 『ブラータ』とトマト、ルッコラのサラダ アルベルトさんのプレミアムEVオリーブオイルで 1680円 (税込1814円)

プーリア州発祥のフレッシュタイプのチーズです。真っ白で柔らかく、ナイフを入れると生クリームがモッツアレラと共に流れ出てきます。

■ 自家製カジキマグロの軽いスモーク シチリア風カルパッチョ 1480円 (税込1628円)

■ いちかわ野菜と菜の花エッグの温野菜サラダ バーニャカウダソース 1480円 (税込1598円)

■ 北海道産皮つきポテトのフリット シチリア・トラパニ産天然海塩“モティア”のお塩で 800円 (税込864円)

■ ミックスフライの盛り合わせ タルタルソース&トマトソース レモン添え 1800円 (税込1944円) 1/2サイズ1280円 (税込1382円)

・手仕込み銚子産イワシフライ、マグロのカツフライ、大きなエビフライ、広島県産カキフライ 各2個

■ イタリア・フランス他チーズの盛り合わせ 2000円 (税込2160円)

P・【ピッツァ】 Pizza

ー イタリアのおばあちゃん直伝 ー

おすすめ



【食べる唐辛子オイル漬け】パスタやピッツァ等お好みで +100円

【市川市提携都市イタリア・カンパーニャ州・カゼルタ市特産】

📷 Pizza 100%水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ 1680円(税込1814円)
(トマトソース、水牛モッツアレラ、バジル、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza プーリア州特産丸ごとブラータの贅沢マルゲリータ 2480円(税込2678円)
(トマトソース、ブラータ、フレッシュトマト、バジル、アンチョビ、ルッコラ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza マルゲリータ 1480円(税込1598円)
(トマトソース、モッツアレラ、バジル、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza シチリアーナ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、モッツアレラ、オリーブ、アンチョビ、オニオン、ニンニク、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza たっぷりフレッシュトマトのマリナーラ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、フレッシュトマト、アンチョビ、ニンニク、オレガノ)

■ Pizza メランツァーネ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、モッツアレラ、ナス、アンチョビ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza サルシッチャ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、モッツアレラ、イタリアンソーセージ、オニオン、アンチョビ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza カルボナーラ 1580円(税込1706円)
(生クリーム、モッツアレラ、パンチェッタ、卵黄、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza クアトロフォルマッジ 1680円(税込1814円) (ハチミツ付き+100円)
(生クリーム、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、クルミ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza 生ハムとルッコラ 1680円(税込1814円)
(トマトソース、モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza トリュフ香るブラウンマッシュルームと菜の花エッグのカルボナーラ 2000円(税込2160円)
(生クリーム、モッツアレラ、トリュフペースト、パンチェッタ、マッシュルーム、卵黄、パルミジャーノ、オレガノ)

■ 16インチ(直径40.5cm)の超ビックな GRANDE Pizza 5800円(税込6264円)

◎トッピングはスタッフにお尋ねください。3名様以上〜がオススメ

※大きくてもやっぱりアルポンテのピッツァ!!軽くてペロリっと食べられちゃうぞ!(^^)! 通常サイズの約4倍!!

大人気



SNS映え間違いなし!!

『向井・長田のくるま温泉ちゃんねる』
で紹介されました。



Pasta

【パスタ】
大盛り+300円

ー イタリアのおばあちゃん直伝 ー

おすすめ



【食べる唐辛子オイル漬け】パスタやピッツア等お好みで +100円



たっぷり贅沢な海の幸とホンビノス貝のトマトソース “ペスカトーラ” スパゲッティ

人気 No.1

【市川行徳漁港の漁師さん『はね広丸』さんから】
当店のおすすめ!! 2000円(税込2160円)

■市川市行徳の加藤海苔店の海苔とたらこのスパゲッティ
1580円(税込1706円)

■ 国産しらすとフレッシュトマトのスパゲッティ
カラスミ風味 1680円(税込1706円)

【市川市提携都市イタリア・カンパーニャ州・カゼルタ市特産】
■ 水牛モッツアレラとバジルのトマトソース スパゲッティ
1680円(税込1706円)

■ 浅利のスパゲッティ ボンゴレビアンコ 1680円(税込1706円)

【愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー】
■ インゲンとじゃが芋のジェノベーゼ スパゲッティ 1680円(税込1706円)

■ ミートソースと北海道産マスカルポーネのスパゲッティ 1680円(税込1814円)

■ カルボナーラ スパゲッティ 千葉県産菜の花エッグ使用
1680円(税込1706円)

■ イタリア産ポルチャーニ茸とキノコのスパゲッティ パルミジャーノ風味
1680円(税込1706円)

■ ゴルゴンゾーラと北海道マスカルポーネのクリームソース
生パスタ 1800円(税込1944円)

■ トリュフ香るブラウンマッシュルームとキノコのクリームソース
生パスタ 1800円(税込1944円)

■ 和牛すね肉とポルチャーニ茸の煮込みソース スパゲッティ
2000円(税込2160円)

■ 海老とルッコラのトマトクリームソース スパゲッティ
2000円(税込2160円)

■ 北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ 2000円(税込2160円)

魚介たっぷり
ペスカトーラ!!

※魚介系のパスタには、チーズをかけないで下さい。そのままお召し上がるのが本場の正しい美味しい食べ方です。

【カレー】 Curry

📷 千葉県産北総豚のロースカツカレー 1580円(税込1706円)

■ 千葉県産菜の花エッグのベーコン&チーズカレー 1480円(税込1598円)

■ 千葉県銚子産イワシのフライカレー 1480円(税込1598円)

■ 水牛のモッツアレラチーズとナス・トマトのカレー 1580円(税込1706円)

■ イタリア産ポルチーニとキノコのカレー 1580円(税込1706円)

■ 手仕込みマグロのカツフライカレー 1580円(税込1706円)

■ 大きな海老フライカレー 1580円(税込1706円)

■ 広島県産カキフライカレー 1580円(税込1706円)

■ Bigフランク&グリルチキンカレー 1580円(税込1706円)

■ アルポンテ(素)カレー 1080円(税込1166円)

※ ライス大盛り+200円

※ 写真はイメージです。

※ 写真はイメージです。

【リゾット】 大盛り +300円

【愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー】

■ 市川行徳漁港の漁師さん『はね広丸』さんから

ホンビノス貝と贅沢な海の幸のリゾット シチリアレモンの香り 2000円(税込2160円)

■ イタリア産ポルチーニ茸とキノコのリゾット パルミジャーノ風味 2000円(税込2160円)

■ トリュフ香るブラウンマッシュルームとキノコのリゾット 2000円(税込2160円)

Risotto

【魚料理】

【市川行徳漁港の漁師さん『はね広丸』さんから】

📷 本日鮮魚の石窯香草オープン焼き

2480円(税込2678円)

■ 天然真鯛とホンビノス貝入りたっぷり贅沢魚介のアクアパッツァ 2480円(税込2678円)

Il Pesce

【肉料理】

■ 鶏もも肉とサルシッチャ(ソーセージ)、じゃが芋の香草オープン焼き 2380円(税込2570円)

■ 『ランプレドット』フィレンツェ名物イタリア風モツ煮込み 2380円(税込2570円)

■ 千葉県産北総豚のカツレツ ミラノ風 レモン添え 2480円(税込2678円)

■ 千葉県産いも豚ロース肉の厚切りグリルロースト(300g) 2580円(税込2786円)

■ 和牛すね肉の赤ワイン煮込みといちかわ野菜 バローコ風 2980円(税込3218円)

■ 骨付き仔羊ロース肉とスペアリブの香草グリル 3980円(税込4298円)

La Carne

📷 ブラックアングス牛(南豪州産)のサーロインステーキ

250g 3800円(税込4104円)

500g 6800円(税込7344円)

1kg 12800円(税込13824円)



Panne.Rice 【パン・ライス】

- 自家製パン&グリッシーニの盛り合わせ 680円(税込748円)
アルベルトさんのプレミアムEVオリーブオイル付き
- 自家製フォカッチャ 580円(税込626円)
アルベルトさんのプレミアムEVオリーブオイル付き
- たっぷりチーズのフォカッチャ 800円(税込864円)
- 厚切りガーリックトースト 680円(税込734円)
- ライス 300円(税込324円) 大盛り380円(税込410円)

