

手間暇を惜しまないイタリアン料理で、極上の時間を演出！

8

## オリエンタルキッチン イタリアーナ (千葉県千葉市)

イタリアン



Chef's CHIBA  
登録レストラン



いちおしメニュー

千葉県産野菜の  
バーニャカウダ

地元農家から直接仕入れる安心・安全な野菜と、牛肉は匠産市産卵の花牛、豚肉は香取市産アボカドサンライズポーク、鶏肉は千葉県産錦爽どりという、いずれも研究熱心な農家が精魂を込めた良質な食材を仕入れてしています。

看板メニューの「バーニャカウダ」は、珍しい洋野菜がふんだんに盛り込まれた色鮮やかな一品。また、アボカドオイルを加えた飼料で育てた「愛母豚（あぼとん）のグリル」もおすすめ。肉質が柔らかくて旨みと甘みが濃く、食べた瞬間に思わず笑顔がこぼれるおいしさです。



自信作「香取市産 愛母豚のグリル」は、上品な旨みと柔らかさに大感激。



ソムリエおすすめのワインとともに食事。毎月ワイン教室を開催。



倉庫を改装したイメージのクールな外観が印象的。パーティールームもあります。

千葉県千葉市中央区問屋町7  
JR京葉線：千葉みなと駅から徒歩12分  
TEL: 043-238-9112

営業 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)、  
17:30 ~ 23:00 (L.O.22:00)

休 火曜 席 50 P 8台

禁煙 お子様歓迎 1名様から

クレジットカード



お店からの一言

朝採り野菜はみずみずしくて甘みがあり、食感も別次元です！