

トラットリア&オステリア&バーで房総の味を満喫

9 エスト! プロッシモ

(千葉県千葉市)

いとおしメニュー

千葉産
豚肩ロースのグリル
ハーブ塩と
レモンを添えて



イタリアン



Chef's CHIBA
登録レストラン



千産千消のイタリアンを提供して20年以上。野菜や鮮魚、ブランド肉など、地元食材を最大限に生かすためシェフが日々メニューを組み立てます。どれも、生産者の意欲と房総の魅力が凝縮された品々。例えば豚肩ロースのグリルは、その季節に最良のブランド豚を仕入れ、弱火でじっくり調理。厚みと柔らかさと沸き出す旨みに、何度でも驚かされます。またキャベツステーキ(写真後方)は、新鮮だからこそ味わえる甘みが人気。鮮魚メニューも多彩です。

1階と2階で雰囲気の違い、気分次第で客席を選ぶのも楽しみの一つ。ワインが豊富に揃い、グラスワインは20種類も!



その日の仕入れで変わるカルパッチョ。内房・外房の鮮魚を華やかに仕立てます。



1階は気軽なおステリア&バー。2階は洒落たトラットリアと、2つの顔を持ちます。



軽く1杯からデート、パーティまで、どんなシーンにも対応する一軒家レストラン。

千葉県千葉市中央区新町22-3
JR総武線、JR総武線快速：千葉駅から徒歩6分
TEL: 043-248-7010

営業 1階 平日11:00～L.O.14:00、
17:00～L.O.23:00
土日祝14:00～L.O.23:00

2階 11:00～L.O.14:00 17:00～L.O.22:00

休なし 席95Pなし(近隣コインあり)

禁煙(2階) お子様歓迎 1名様から
22時以降入店OK(1階) クレジットカード

