

本場スペインの味を、カジュアルスタイルで楽しむ

24 CASA ISHII (千葉県松戸市)

スペイン料理



Chef's CHIBA
登録レストラン



「いちおしメニュー」

トルティージャ
スペインオムレツ

真っ赤な建物の軒先に並べられたワインボトル、窓にはスペインの国旗が飾られていて、お店に入る前から異国情緒が楽しめます。CASA ISHII (カーサイイ) は、スペインの方から「現地の味!」とのお墨付きをもらう、クオリティの高いスペイン料理を味わうことができます。

本場バレンシアで学んだシェフが創り上げるスペインオムレツは、やさしい卵の食感とじゃがいもの相性が抜群! オムレツの味を決める大事な卵は、まろやかな旨味が楽しめる柏市の向台ポーターリーから仕入れています。柏市産のトマトなど、地元の契約農家さんの野菜も多く使っているそうです。

お料理にぴったりなスペインワインや、スペインのビール(6種類)も楽しめますよ!



バレンシアスタイルで焼き上げた、パスタ フィデウア(バエジャのパスタ)2人前!



本場スペインでは、赤い建物は飲食店の目印なんだそうです。



シックな色合いの落ち着いた店内で、ゆったりとお食事が楽しめます。

松戸市松飛台204-10 1F
新京成線くぬぎ山駅から徒歩13分
TEL: 047-387-7172

営 【月~火・木~土】11:30~14:30 (L.O.14:30)
【月・火・木・金】17:30~21:00 (L.O.21:00)
【土】17:30~21:30 (L.O.21:30)
【日】17:30~21:00 (L.O.21:00)

休 水曜日・日曜日のランチ 席 28 P 1台

禁煙 お子様歓迎 1名様から プレジットカード



お店からの一言

千葉県で一番おいしい、
本場の味のスペイン
オムレツを召し
上がれ。