

千産千消をメインとした本格イタリアンを、お酒落な空間でリーズナブルに

13

# ACQUA E SOLE 千葉 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

『まことたまご』の  
ふわふわオムレツ  
～季節のソース～

京成千葉中央駅から徒歩約30秒で、本格イタリアンが堪能できます。イチオシメニューは『まことたまご』のふわふわオムレツ～季節のソース～。旭市にある倉橋農場の、箸で掴めるほど黄身が濃厚な「まことの玉子」を使い、フランス、モンサンミッシェルの名物料理であるオムレツをイメージして作った一品。タマゴ以外の食材も千葉県産にこだわり、生産者の顔が見える、おいしくて安全な旬の食材を直接仕入れています。そのため、黒板に書いてある「今日のおすすめメニュー」は要チェック！ ワインはフランスやイタリアなど、常時約100種類用意。千葉の地酒もあります。



お店からの一言

千葉県産の美味しい食材を使った料理を、ぜひ味わってください。



千葉の漁師料理、「なめろう」を使ったソーセージの「なめろうを使ったサルシッチャ」。



千葉中央駅から徒歩約30秒。ダイワロイネットホテルの1階にある、ガラス張りの開放感あふれる外観。



木製のテーブルやイスを配置した、お酒落で明るい店内。オープンキッチンが食欲をそそります。

千葉県千葉市中央区本千葉町2-11  
ダイワロイネットホテル千葉中央1F  
JR千葉駅から徒歩7分／京成千葉中央駅から徒歩30秒  
TEL: 043-222-0223

営【モーニング】6:30～10:00 (L.O.9:30) ※宿泊者以外も利用できます。  
【ランチ】平日11:00～15:00、土日祝11:00～17:00  
【ディナー】17:00～23:00 (L.O.22:30)

休 無休 帯 114 P なし

お子様歓迎 1名様から 22時以降入店OK クレジットカード