

MENÙ DI CUCINA

フードメニュー



- ・千葉市産野菜のピクルス 550円
(税込 605円)
千葉市産旬の野菜を使用したピクルス
Sottacetti
- ・オリーブとドライトマトのマリネ 690円
(税込 759円)
数種類のオリーブとドライトマトのマリネ。ワインのお供に
Olive
- ・パルミジャーノチーズのスライス 680円
(税込 748円)
イタリアを代表する旨味たっぷりのハードチーズをスライス
Parmigiano
- ・ミックスナッツ 450円
(税込 495円)
ちょっとつまむのには
arachide
- ・ナポリのスナック『ゼッポリーニ』 680円
(税込 748円)
ピザ生地に生海苔を練り込んで揚げたモチモチ食感
Zepporini
- ・パタティーネ・フリット 590円
(税込 649円)
ハーブの香りをつけたフライドポテト
Patatine fritte
- ・砂肝のコンフィ 690円
(税込 759円)
千葉市産鶏の砂肝を低温の油でじっくり仕上げた柔らか食感
Ventriglio
- ・ドライイチジクのチンザノ煮込み 690円
(税込 759円)
赤ワインにピッタリなドライイチジクのおつまみ
Fico cotta

VERDURE

サラダ・野菜料理



- ・グリーンサラダ 900円
(税込 990円)
彩鮮やかな野菜のみのシンプルサラダ
Ins Verde
- ・生ハムサラダ 1380円
(税込 1518円)
色鮮やかなグリーンサラダに生ハムとパルミジャーノチーズ
Ins Prosciutto
- ・エスト！定番 キャベツのステーキ 990円
(税込 1089円)
じっくりと時間をかけてローストしたキャベツにパルミジャーノ
チーズを貼りつけた当店オリジナルの一品
Cavolo

※ディナータイムでの2階席は Coperto (席料) として
550円頂戴いたします。
(自家製フォカッチャが含まれます)



ANTIPASTI

前菜

- **本日の前菜盛り合わせ (1人前)** **1280円**
(税込 1408円)
シェフのお任せ前菜盛り合わせ 2人前~
(お苦手の食材がある場合はお申し付けください)
Anti Misto 5
- **本日のライスコロケ (2p)** **680円**
(税込 748円)
リゾットをコロケにした定番の前菜。
Suppli
- **千葉県産鶏レバーのパテ (フォカッチャ 2P 付き)** **880円**
(税込 968円)
レバー好きにはたまらない味わい
Fegato
- **生ハムとサラミの盛合わせ** **1480円**
(税込 1628円)
イタリアでの前菜と言えば『Affettato misto (ハムの盛合わせ)』
グリッシーニと一緒に召し上がりください
Affettato Misto
- **水牛モッツアレチーズと生ハム盛合わせ** **1380円**
(税込 1518円)
クリーミーな水牛モッツアレチーズをパルマ産生ハムとともに
Prosciutto e Mozzarella
- **チーズの盛合わせ** **1480円**
(税込 1628円)
イタリア産チーズ5種類の盛合わせ
Formaggio Misto
- **千葉県産鮮魚のカルパッチョ** **ASK円**
旬の県産鮮魚のカルパッチョ。内容は『本日のおすすめ』に
- **Carpaccio di Pesce**
- **千葉県産いも豚のサルシッチャ** **1380円**
(税込 1518円)
いも豚を使用した自家製ソーセージ
- **Anti Salsiccia**
- **スルメイカと色々キノコの『黒アヒージョ』** **1080円**
(税込 1188円)
千葉県産の新しい名物『黒アヒージョ』
当店はイカ墨を使用した真っ黒なアヒージョ
Ajijo Nero
- **海老とトマトのアヒージョ** **1080円**
(税込 1188円)
定番『海老のアヒージョ』
Ajijo Gamberetti
- **自家製フォカッチャ (2p)** **200円**
(税込 220円)
ローズマリー香る自家製パン
focaccia

※その他『本日のおすすめ』メニューをご覧ください



PRIMI PIATTI

パスタ・リゾット

BIANCO (オイルベース)

- **アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ** **1280円**
(税込 1408円)
シンプル・イズ・ベストな一品。『フェデリニー』で
FE Peperoncino
- **賄いパスタ『海苔ロンチーノ』** **1380円**
(税込 1518円)
当店定番! 生海苔と塩昆布のペペロンチーノ。『フェデリニー』で
FE Makanai Pasta
- **カチョ・エ・ペペ** **1580円**
(税込 1738円)
ローマ発祥。『カチョ (チーズ) & ペペ (胡椒)』のシンプルパスタ
FE Cacio e Pepe
- **アマトリチャーナ・ビアンコ『グリーチャ』** **1680円**
(税込 1848円)
グアンチャーレと白ワインがベースの『アマトリチャーナ』の
原型パスタ『ブカティーニ』で
BU Amatriciana Bianca
- **ペスカトーレ・ビアンコ** **2400円**
(税込 2640円)
たっぷり魚介の贅沢パスタ。オイルベースで
断面が楕円形のロングパスタ『リングイネ』で
LI Pescatore Bianco

ROSSO (トマトベース)

- **ペンネ・アラビアータ サルシッチャ入り** **1680円**
(税込 1848円)
辛いトマトソース。ショートパスタ『ペンネ』で
当店では自家製サルシッチャを入れています
PE Arrabiata Salsiccia
- **プッタネスカ** **1580円**
(税込 1738円)
オリーブ、アンチョビ、ケーパーを使ったトマトソース
ナポリ発祥で『娼婦風パスタ』と言われる
SP Puttanesca
- **アマトリチャーナ・ロッサ** **1680円**
(税込 1848円)
グアンチャーレとペコリーノチーズを使ったトマトソース。
穴の空いた極太ロングパスタ『ブカティーニ』で
BU Amatriciana Rosso
- **パッパルデッレ・ボロネーゼ** **1980円**
(税込 2178円)
千葉県産牛肉 & 豚肉を使ったミートソース
自家製平打ち麺『パッパルデッレ』で
PA Bolognese
- **ペスカトーレ・ロッソ** **2580円**
(税込 2838円)
たっぷり魚介の贅沢パスタ。トマトソースで
断面が楕円形のロングパスタ『リングイネ』で
LI Pescatore Bianco
- **ラザーニャ** **1680円**
(税込 1848円)
千葉県産マーガレットポークを使用した熱々ラザニア

Lasagna

PRIMI PIATTI

パスタ・リゾット



CREMA (クリームベース)

- ・小海老のレモンクリームソース
レモンの香りが爽やかなクリームソース
スパゲティーにて
1880円 (税込 2068円)
- ・プリンセスエッグのカルボナーラ
袖ヶ浦産プリンセスエッグ、自家製グアンチャーレ、ペコリーノ
チーズ、胡椒を使ったローマ定番のパスタ。スパゲティーにて
1780円 (税込 1958円)
- ・ペンネ・ゴルゴンゾーラ
ゴルゴンゾーラチーズ (青カビチーズ) のクリームソース
ショートパスタ『ペンネ』で
1880円 (税込 2068円)
- ・サルシッチャのクリームソース『ノルチャ風』
千葉県産いも豚の自家製サルシッチャのクリーム
ソース。スパゲティーにて
1880円 (税込 2068円)
- ・色々キノコのクリームソース
秋の味覚『キノコ』のクリームソース
スパゲティーにて
1880円 (税込 2068円)

RISOTTO (リゾット)

- ・ボロネーゼのリゾット
千葉県産牛肉 & 豚肉を使ったミートソースのリゾット
1980円 (税込 2178円)
- ・色々キノコのリゾット
秋の味覚『キノコ』のクリームソース
1980円 (税込 2178円)
- ・リゾット・ペスカトーレ
たっぷり魚介の贅沢リゾット。トマト味で
2680円 (税込 2948円)
- ・リゾット・カルボナーラ
袖ヶ浦産プリンセスエッグと自家製グアンチャーレを使用した
リゾット
1980円 (税込 2178円)
- ・リゾット・ゴルゴンゾーラ
ゴルゴンゾーラチーズ (青カビチーズ) のクリームソース
2200円 (税込 2420円)

PIZZE

ローマ風ピッツァ



- ・水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ
トマトソースにモッツアレラチーズとバジル
王道のピッツァ
1980円 (税込 2178円)
- ・半熟卵と生ハムの『ビスマルクビアンカ』
チーズベースに半熟卵と生ハム、ルッコラをのせたピッツァ
1980円 (税込 2178円)
- ・フンギ
香取産ジャンボマッシュルームとサルシッチャを使ったピッツァ
2380円 (税込 2618円)
- ・クワットロ・フォルマッジ
イタリア産4種のチーズのピッツァ
お好みで蜂蜜をかけてお召し上がりください
2480円 (税込 2728円)



SECONDI PIATTI

肉・魚料理

- ・香取産水郷赤鶏の骨付きモモ肉のコンフィ
香取産水郷赤鶏の骨付きモモ肉を低温の油でじっくりと調理
ホロホロに仕上げた一品
2200円 (税込 2420円)
- ・本日のお魚料理
『本日のおすすめ』をご覧ください
1980円~ (税込 2178円~)
- ・千葉県産豚肩ロースのロースト
千葉県産銘柄豚を使用
バルサミコソースで
2200円 (税込 2420円)
- ・千葉県産上総和牛のタリアータ
上質な牛肉をステーキに
タリアータ (薄切り) にして食べやすく
4300円 (税込 4730円)

※その他『本日のおすすめ』にもございます

PANE

パン



- ・自家製フォカッチャ (2P)
ローズマリー香るフォカッチャ
200円 (税込 220円)

DOLCI

ドルチェ



- ・クレマ・カタラーナ **900円**
(税込 990円)
スペインのカタルーニャでイタリアに拡まったと言われるドルチェ
クレームブリュレをアイスにしたような味わい
- ・ティラミス **900円**
(税込 990円)
EST! オリジナルブレンドのエスプレッソを使用した一品
定番ドルチェ
- ・濃厚エスプレッソのアッフオガート **900円**
(税込 990円)
リコッタチーズを使ったリッチな自家製ジェラートに濃厚エスプレッソをかけてお召し上がりください
- ・イタリアン クラシックプリン **900円**
(税込 990円)
袖ヶ浦産プリンセスエッグを使用したしっかりとしたプリン

※その他『本日のおすすめ』メニューをご覧ください

Follow Me!

SNS をフォローして最新情報を GET!
ランチメニューやおすすめメニューの発信
お得なクーポンなども

 Instagram



@est.prossimo

 facebook



@Est!prossimo

Est!Prossimo