カルパッチョ　Carpaccio

毎日成田市場より届く新鮮なお魚を使っています。
詳しくはスタッフまで（黒板をご覧下さい）
国産生本マグロは毎週木曜日に
入荷しています。
（１度も凍結していない生のクロマグロです）

Enjoy fresh fish directly delivered from Narita market every day.
For more details, please ask the staff.
(See blackboard for information)The authentic homegrown
bluefin tuna (Hon-Maguro) arrives every Thursday.
(Never frozen, fresh true-bluefins only)

本日のカルパッチョ　￥1,100～(￥1,210～)
（黒板をご覧下さい）
Salad Capricious (See blackboard for today's special)

国産生本マグロのカルパッチョ　￥2,300～(￥2,530～)
Carpaccio (Hon-Maguro)

サラダ　Salads

本日の気まぐれサラダ（黒板をご覧下さい）　￥1,260～(￥1,386～)
Salad Capricious (See blackboard for today's special)

イタリアパルマ産生ハムのサラダ バルサミコ風味　￥1,260(￥1,386)
Parma Ham Salad with Balsamic Vinaigrette

パスタ　Pasta

本日のパスタ（黒板をご覧下さい）　¥1,260～(¥1,386～)
Today's Specials (See blackboard)

1 トマトとモッツァレラのスパゲッティ　¥1,300(¥1,430)
Tomato & Mozzarella Spaghetti

2 魚介類たっぷりのスパゲッティ ペスカトーラ　¥1,500(¥1,650)
Substantial Spaghetti alla Pescatora

3 海の幸と山の幸のスパゲッティ　¥1,300(¥1,430)
Spaghetti with Local Food from the Ocean and the Mountains

4 生ハムときのこのポルチーニクリームのスパゲッティ　¥1,500(¥1,650)
Raw Ham and Mushroom Spaghetti with Porcini Cream Sauce

5 スモークサーモンのクリームスパゲッティ　¥1,300(¥1,430)
Smoked Salmon Spaghetti with Cream Sauce

6 ムキエビとホタテ貝柱のトマトクリーム　¥1,300(¥1,430)
Peeled Prawns and Scallops Spaghetti with Tomato Cream Sauce

7 イカ墨のスパゲッティ　¥1,300(¥1,430)
Squid Ink Spaghetti

自家製の生パスタ　Home-Made Fresh Pasta

本日の自家製手打ちパスタ（黒板をご覧下さい）　¥1,500～(¥1,650～)
Today's Special Home-Made Pasta (See blackboard for today's special)

パッパルデッレ Pappardelle （トスカーナ州）　Pappardelle – [pappar'dɛlle] Toscana, Italy

幅広いリボン状をしている。幅は1cmから3cm、厚さは2mm、長さは20cmから30cmほどの
リボン状のロングパスタである。イタリア語のパッパーレとされる。
意味は「豪快に食べる」「食いしん坊」
Pappardelle are large, very broad, flat ribbonlike pasta noodle.
The fresh types are 1 to 3 centimeters (3/4–1") wide, 2 millimeters (less than 1/10") thick,
and 20 to 30 centimeters long (8–12"). The name derives from the verb "pappare", to gobble up.

タリアテッレ Tagliatelle （イタリア北部）　Tagliatelle – [taʎʎa'tɛlle] Northern Italy

細長いリボン状で厚さ1ミリメートル、幅は8mm。
イタリアの中南部においてはこのタイプの麺をフェットゥチーネと呼ぶ。
基本的に違いはないが、フェットゥチーネと比べてタリアテッレは若干薄く、幅も狭い。
タリアテッレより少し細い麺をタリエリーニ
Tagliatelle are long, flat ribbonlike pasta noodle. Individual pieces of tagliatelle are typically
about 1 millimeter thick (less than 1/10") and 8 millimeters (1/3") wide. Tagliatelle is called
“Fettuccine" in south and central Italy. They are basically the same,
but “Fettuccine" is slightly thicker and wider. Tagliarini is a little thinner than Tagliatelle.

パスタ　Pasta

本日のパスタ（黒板をご覧下さい）　¥1,260～(¥1,386～)
Today's Specials (See blackboard)

1 魚介類たっぷりのスパゲッティ ペスカトーラ　¥1,500(¥1,650)
Substantial Spaghetti alla Pescatora

2 ペンネ アラビアータ　¥1,050(¥1,150)
Penne all'Arrabbiata

3 アサリたっぷりのボンゴレビアンコ　¥1,260(¥1,386)
Spaghetti alle Vongole in Bianco (with oil & garlic)

4 生ハムときのこのポルチーニクリームのスパゲッティ　¥1,500(¥1,650)
Raw Ham and Mushroom Spaghetti with Porcini Cream Sauce

5 スモークサーモンのクリームスパゲッティ　¥1,300(¥1,430)
Smoked Salmon Spaghetti with Cream Sauce

6 ムキエビとホタテ貝柱のトマトクリーム　¥1,300(¥1,430)
Peeled Prawns and Scallops Spaghetti with Tomato Cream Sauce

7 きのこのミートソース　¥1,260(¥1,386)
Spaghetti with Mushroom Bolognese Sauce

自家製の生パスタ　Home-Made Fresh Pasta

本日の自家製手打ちパスタ（黒板をご覧下さい）　¥1,500～(¥1,650～)
Today's Special Home-Made Pasta (See blackboard for today's special)

パッパルデッレ Pappardelle （トスカーナ州）　Pappardelle – [pappar'dɛlle] Toscana, Italy

幅広いリボン状をしている。幅は1cmから3cm、厚さは2mm、長さは20cmから30cmほどの
リボン状のロングパスタである。イタリア語のパッパーレとされる。
意味は「豪快に食べる」「食いしん坊」
Pappardelle are large, very broad, flat ribbonlike pasta noodle.
The fresh types are 1 to 3 centimeters (3/4–1") wide, 2 millimeters (less than 1/10") thick,
and 20 to 30 centimeters long (8–12"). The name derives from the verb "pappare", to gobble up.

タリアテッレ Tagliatelle （イタリア北部）　Tagliatelle – [taʎʎa'tɛlle] Northern Italy

細長いリボン状で厚さ1ミリメートル、幅は8mm。
イタリアの中南部においてはこのタイプの麺をフェットゥチーネと呼ぶ。
基本的に違いはないが、フェットゥチーネと比べてタリアテッレは若干薄く、幅も狭い。
タリアテッレより少し細い麺をタリエリーニ
Tagliatelle are long, flat ribbonlike pasta noodle. Individual pieces of tagliatelle are typically
about 1 millimeter thick (less than 1/10") and 8 millimeters (1/3") wide. Tagliatelle is called
“Fettuccine" in south and central Italy. They are basically the same,
but “Fettuccine" is slightly thicker and wider. Tagliarini is a little thinner than Tagliatelle.

パスタ　Pasta

	本日のパスタ（黒板をご覧下さい） Today's Specials (See blackboard)	￥1,260～(￥1,386～)
1	魚介類たっぷりのスパゲッティ ペスカトーラ Substantial Spaghetti alla Pescatora	￥1,500(￥1,650)
2	アサリたっぷりのボンゴレロッソ Spaghetti alle Vongole in Rosso (with tomatoes and fresh basil)	￥1,260(￥1,386)
3	ベーコンと淡路島玉ねぎのアマトリチャーナ Spaghetti with Amatriciana Sauce (bacon & “Awajishima" tomatoes)	￥1,260(￥1,386)
4	自家製ホタテの薫製ときのこのスパゲッティ Spaghetti with Home-made Smoked Scallops and Mushrooms	￥1,300(￥1,430)
5	生ハムときのこのポルチーニクリームのスパゲッティ Raw Ham and Mushroom Spaghetti with Porcini Cream Sauce	￥1,500(￥1,650)
6	ゴルゴンゾーラのペンネ Penne alla Gorgonzola	￥1,500(￥1,650)
7	スモークサーモンのクリームスパゲッティ Smoked Salmon Spaghetti with Cream Sauce	￥1,300(￥1,430)
8	ムキエビとホタテ貝柱のトマトクリーム Peeled Prawns and Scallops Spaghetti with Tomato Cream Sauce	￥1,300(￥1,430)

自家製の生パスタ　Home-Made Fresh Pasta

本日の自家製手打ちパスタ（黒板をご覧下さい）　￥1,500～(￥1,650～)
Today's Special Home-Made Pasta (See blackboard for today's special)

パッパルデッレ Pappardelle （トスカーナ州）　Pappardelle – [pappar'dɛlle] Toscana, Italy

幅広いリボン状をしている。幅は1cmから3cm、厚さは2mm、長さは20cmから30cmほどの
リボン状のロングパスタである。イタリア語のパッパーレとされる。
意味は「豪快に食べる」「食いしん坊」
Pappardelle are large, very broad, flat ribbonlike pasta noodle.
The fresh types are 1 to 3 centimeters (3/4–1") wide, 2 millimeters (less than 1/10") thick,
and 20 to 30 centimeters long (8–12"). The name derives from the verb "pappare", to gobble up.

タリアテッレ Tagliatelle （イタリア北部）　Tagliatelle – [taʎʎa'tɛlle] Northern Italy

細長いリボン状で厚さ1ミリメートル、幅は8mm。
イタリアの中南部においてはこのタイプの麺をフェットゥチーネと呼ぶ。
基本的に違いはないが、フェットゥチーネと比べてタリアテッレは若干薄く、幅も狭い。
タリアテッレより少し細い麺をタリエリーニ
Tagliatelle are long, flat ribbonlike pasta noodle. Individual pieces of tagliatelle are typically
about 1 millimeter thick (less than 1/10") and 8 millimeters (1/3") wide. Tagliatelle is called
“Fettuccine" in south and central Italy. They are basically the same,
but “Fettuccine" is slightly thicker and wider. Tagliarini is a little thinner than Tagliatelle.

ピッツァ　Pizza

トマトとバジルのマルゲリータ　¥1,100(¥1,210)
Pizza with Fresh Tomatoes and Basil

カプリチョーザ（本日の気まぐれピッツァ）　¥1,400(¥1,540)
（黒板をご覧下さい）
Pizza Capricciosa (Our choice pizza of the day)（See blackboard)

リゾット　Rissoto

本日のリゾット（黒板をご覧下さい）　¥1,300(¥1,430)
Today's Specials (See blackboard)

スープ　Soup

本日のスープ（黒板をご覧下さい）　¥580(¥638)
Soup of the day (See blackboard)

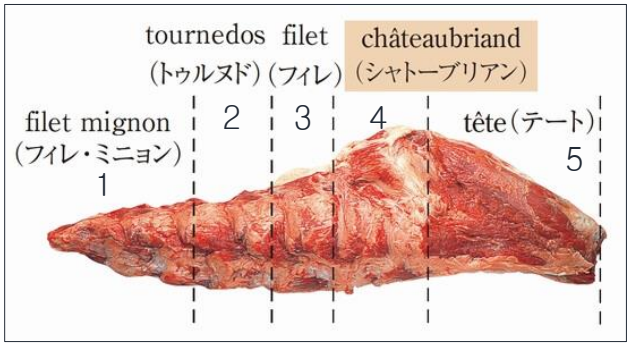
お勧めお肉料理
Anton's Signature Meat Dishes

アントンのお肉料理は産地・素材にこだわっています
Our focus is to use the best quality farm-fresh meats in the world.

【黒毛和牛】（産地・ブランドは黒板をご覧下さい）
[Kuroge Wagyu – Japanese Black Beef] (See blackboard for details)

【フィレステーキ】 [Fillet Steak]

1頭の牛から3%しか取れない希少部位。
最も動かさない筋肉のため脂肪が少なくとても柔らかな部位。
その中でも最高級部位！がシャトーブリアン。
牛一頭から約600g程度しか取れない希少価値の高い幻の部位
Very scarce cut of beef which you can get only 3% from whole cattle.
It is the tenderest part of the beef because the muscle does very little work.
Chateaubriand steak is the most expensive,`phantom' cut from the fillet.
Whole cattle can provide only 600g of it.



フィレ肉の部位とg数をスタッフまでお伝えください。

100g	1	2	3	4	5
国産黒毛和牛 フィレステーキ Raised in Japan Japanese black beef fillet steak	￥2,800 (￥3,080)	￥3,400 (￥3,740)	￥3,700 (￥4,070)	￥4,000 (￥4,400)	￥3,000 (￥3,300)

【サーロインステーキ 100ｇ～】 [Loin Steak]

＊サーロイン 霜降りが入ったきめ細やかな肉質。
その美味しさから「サー」の称号が
つけられたと言われる部位。

*Sirloin – Marbled, fine textured meat.
The name “Sir loin" is derived from its quality.

100g
国産黒毛和牛サーロインステーキ
Raised in Japan Japanese black beef
sirloin steak ￥2,500(￥2,750)

100g
USビーフサーロインステーキ
US beef sirloin steak ￥1,300(￥1,430)

仔羊 Lamb

ニュージーランド産 仔羊のロースト

ワカヌイ スプリングラム 使用
WAKANUI Spring Lamb

ニュージーランドの春から初夏に完全放牧により
栄養価の高い牧草だけを食べて育った
約6ヶ月齢の仔羊肉です。
This lamb is approximately 6 months old,
raised only on highly nutritious pasture
from spring until early summer.

ラムチョップ
Lamb Chops

人気ナンバーワンのラムチョップは
1本から丁寧に炭火で焼き上げます。
イギリスの美味しいお塩でお召し上がり下さい。
1本 ￥800(￥880)

Each piece of our most popular lamb chop is
carefully grilled over charcoal.
Please enjoy it with delicious British salt.
1 piece ¥800(¥880)

地鶏　Regional Chicken

地鶏のグリル　￥1,300(￥1,430)
Grilled Regional Chicken
（香草オイル　or　柚胡椒・マスタード2種・レモン）
(Herb Oil or Yuzu Pepper / 2 Kinds of Mustard / Lemon)

豚　Pork

スペイン産 イベリコ豚
150g ￥2,300(￥2,530)

どんぐりを食べて育った最高級のイベリコ豚は
ベジョータと呼ばれる
Acorn fed, top quality pork is called “Bellotta”.

鴨　Duck

鴨のコンフィ　￥1,500(￥1,650)
Duck Confit

フランス南西地方発祥の料理、低温の油脂で8時間かけじっくり加熱しコンフィにし、
仕上げに外側をカリッと焼き上げています。
A traditional dish of South West France. Cooked slowly over gentle heat of oil;
finish to fry the outside until crisp.

デザート　Desserts

本日のアイスクリーム（バニラ・焦がしキャラメル）　1ヶ￥350(￥385)
Gelato of the Day (Vanilla / Toasted Caramel Syrup)

各種ケーキ（ショーケースよりお選び下さい）　￥500~(￥550~)
Cakes (please choose from the display fridge)

旬のお薦めメニューは、黒板をご覧下さい。各種パーティー、貸し切りなど
ご予算に応じてセッティング致しますので、お気軽にご相談下さい。
Please see the blackboard for our seasonal specials. Feel free to ask for party bookings or reservations.
We are happy to offer services in accordance with your budget.

旬のお薦め鮮魚
Anton's Signature Fish Dishes

季節によって、魚の種類はさまざまです。
アントンでは毎日市場に行き旬の鮮魚を
産地にもこだわり仕入れています。
We offer the various seasonal fish dishes at their best! Fish arrives directly from the market every day with our sharp focus on the area and its freshness.

*鮮魚料理は魚の種類又仕入価格が異なるためスタッフまでお尋ねください。

【ポワレ】 [Poele]

切り身にした旬の鮮魚をカリッと
焼き上げソースと一緒にお召し上がりください
Enjoy the crispy grilled seasonal fresh piece of fish with sauce.

¥ ASK

【香草焼き】 [Herb-Roasted Fish]

旬の鮮魚を一匹丸ごとハーブとニンニクオイルで
じっくりローストして仕上げています。
Slow roasted whole fish with garlic oil and herbs.

¥ ASK

【アクアパッツア】 [Acqua pazza]

旬の鮮魚を一匹丸ごとアサリと水で
煮だし仕上げでいます。
Fresh seasonal whole fish simmered in clam broth.

¥ ASK

食材は厳選し、より良い食材による美味しい料理の提供を心がけています。
アントンは食を通して皆様に幸せを感じて頂きたいと思っています。
私たちの美味しい料理であなたの日々を癒してください
We try to use carefully selected, high quality ingredients to serve delicious dishes.
It's our policy is to make customers happy through our food.
We hope that our delicious dishes to make your day comfortable.

世界と日本の食材を使った旬の味と風味を大切に
We focus on natural flavors and tastes of seasonal ingredients from Japan and the world.

アントンにはワインソムリエが2名在籍。
ソムリエみずから厳選した美味しいワインとアントンの美味しい料理でおもてなし。
お料理やチーズとの相性も気軽にご相談してください。
Meet our sommeliers. Our two sommeliers will be happy to help you choose a wine.
Enjoy the splendid wine with our delicious dishes.
They can suggest wines that go particularly well with selected cheese.

撮影サービスやアントンスタッフによるバースデーソングでのおもてなしなど、
様々なサービスをご用意しています。
人数やご予算等、どうぞお気軽にご相談下さい。
Feel free to ask the staff for Happy Birthday Song, photo shoots,
party reservation and other services.
We are happy to offer the services in accordance with your budget.

ケーキの種類もたくさん取り揃えています。
お持ち帰りのみのお客様もお気軽にお立ち寄り下さい。
We have many kinds of cakes for here or to take them home.
Please feel welcome to drop around for a piece to take out if you are passing by.

前菜　Appetizers

前菜盛り合わせ ピッコロ1人前（3品から8品） Appetizer Sampler Small (3 – 8 starters per person)	￥1,260～￥3,200(￥1,386～￥3,520)
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	￥1,000～(￥1,100～)
ガーリックトースト（1ヶ） Toasted Garlic Bread	￥100(￥110)
自家製野菜のピクルス Homemade vegetable pickles	￥600(￥660)
オリーブの盛り合わせ Assorted Olives	￥600(￥660)
イタリアパルマ産生ハム Italian Parma Ham	￥500(￥550)
国産トリッパのトマト煮込み Homegrown Pork Tripe with Tomato Sauce	￥1,100(￥1,210)
豚のクレピーヌ（自家製ソーセージ） Crepinette (Home-made Pork Sausage)	￥1,100(￥1,210)
自家製燻製の盛り合わせ Assortment of Home-made Smoked Foods	￥1,260 (￥1,386)
リコッタチーズの生ハム巻 Ricotta with Raw Ham	￥750 (￥825)

チーズ　Formaggi

1品からご注文を承ります。
We can take orders starting from 1 piece.

【世界のチーズの盛り合わせ】

アントンではイタリアチーズに留まらず、さまざまな国から取り寄せています。
タイプも色々。そのままおつまみとして、ワインと合わせて、
またコーヒーや紅茶にも。チーズの知識豊富なスタッフが
あなたにぴったりのチーズをお選び致します。
Cheese is not only from Italy but also from various countries.
There are many types, as snack, as well as coffee and tea.
Our knowledgeable staff will recommend you the right one.
It will be remarkable an experience that should not be missed!!