

前菜 Appetizers

前菜盛り合わせ ピッコロ1人前 (3品～) ￥1,300～(￥1,430～)
Appetizer Sampler Small (From 3 starters per person)

前菜盛合せ グランデ1人前 (8品) ￥3,500～(￥3,850～)
Assorted appetizer – grande for one person (eight items)

チーズの盛り合わせ (2種～) ￥1,000～(￥1,100～)
Assorted Cheese(From two kinds)

バケット (1ヶ～) ￥100～(￥110～)
Bucket (From one piece)

自家製野菜のピクルス ￥600(￥660)
Homemade vegetable pickles

オリーブの盛り合わせ ￥600(￥660)
Assorted Olives

イタリアパルマ産生ハム ￥500(￥550)
Italian Parma Ham

国産トリッパの煮込み ￥1,100(￥1,210)
Homegrown Pork Tripe

豚のクレピーヌ (自家製ソーセージ) ￥1,100(￥1,210)
Crepinette (Home-made Pork Sausage)

本日の自家製燻製 ￥1,200 (￥1,320)
Today's homemade smoked meat

北海道産エゾシカのモルタデッラ ￥800 (￥880)
Mortadella of Yezo deer from Hokkaido

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（黒板をご覧ください）

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)



国産生本マグロのカルパッチョ
Carpaccio (Hon-Maguro)

¥2,400~(¥2,640~)



本日のカルパッチョ
（黒板をご覧ください）

¥1,200~(¥1,320~)

Salad Capricious (See blackboard for today's special)



サラダ Salads

本日の気まぐれサラダ（黒板をご覧ください）
Salad Capricious (See blackboard for today's special)

¥1,300~(¥1,430~)

イタリアパルマ産生ハムのサラダ バルサミコ風味
Parma Ham Salad with Balsamic Vinaigrette

¥1,300(¥1,430)

パスタ Pasta

- 本日のパスタ（黒板をご覧ください）
Today's Specials (See blackboard)
- アサリたっぷりボンゴレロッソ ￥1,300(¥1,430)
Spaghetti alle Vongole in Rosso (with tomatoes and fresh basil)
- アサリたっぷりボンゴレビアンコ ￥1,300(¥1,430)
Spaghetti alle Vongole in Bianco (with oil & garlic)
- ペンネ アラビアータ ￥1,200(¥1,320)
Penne all'Arrabbiata
- 自家製ホタテの薫製ときのこのスパゲッティ ￥1,300(¥1,430)
Spaghetti with Home-made Smoked Scallops and Mushrooms
- ゴルゴンゾーラのペンネ ￥1,500(¥1,650)
Penne alla Gorgonzola
- 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

自家製の生パスタ Home-Made Fresh Pasta

本日の自家製手打ちパスタ（黒板をご覧ください） ￥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'delle] 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'telle] 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ウチーネと呼ぶ。

基本的に違いはないが、フェットウ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
Pizza with Fresh Tomatoes and Basil

¥1,100(¥1,210)

本日の気まぐれピッツァ (黒板をご覧ください)
Our choice pizza of the day (See blackboard)

¥1,400(¥1,540)

リゾット Rissoto

本日のリゾット (黒板をご覧ください)
Today's Specials (See blackboard)

¥1,300(¥1,430)

スープ Soup

本日のスープ (黒板をご覧ください)
Soup of the day (See blackboard)

¥580(¥638)



地鶏 Regional Chicken

地鶏のグリル
Grilled Regional Chicken

¥1,300(¥1,430)



香草オイル
Herb Oil

or



柚胡椒・マスタード2種・レモン
Yuzu Pepper / 2 Kinds of Mustard / Lemon

仔羊 Lamb

ニュージーランド産

仔羊の炭火焼き

Charcoal-grilled New Zealand lamb

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 ¥ASK

Each piece of our most popular lamb chop is
carefully grilled over charcoal.

Please enjoy it with delicious British salt.

1 piece ¥ASK



牛 Beef

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Beef cheek braised in red wine

¥2,500(¥1,430)



豚 Pork

スペイン産 イベリコ豚
Spanish Iberico pork

¥ASK

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".



豚 Pork

千葉県産 イモ豚

¥ASK

“Imobuta” – Chiba Prefecture Brand Pork

肉質、味、安全性を重視してサツマイモ中心のいも類を使用した飼料で、
じっくり育てた豚は、旨み、甘味、風味、コクが大きく違います。

2015年ミラノ万博日本館でトンカツに使用

Carefully raised in farm, fed on qualified sweet potatoes – the Imobuta Pork is known for its rich flavor and sweetness. Imobuta Pork outlet was served in Milano Expo 2015 Japan Pavilion.



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ください）
[Kuroge Wagyu – Japanese Black Beef] (See blackboard for details)



【黒毛和牛サーロインステーキ】 [Japanese black beef sirloin 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.

A3ランク
A3 rank

A5ランク
A5 rank

¥ASK



黒産ブランド牛A5ランク ローストビーフ 100gあたり ¥1,500(¥1,650)
Black brand beef A5 rank roast beef per 100g

1切れからのご注文も承ります。
We accept orders from one slice.

鴨 Duck

鴨のコンフィ Duck Confit

¥1,500(¥1,650)

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

各種ケーキ

¥550～(¥605～)

(ショーケースよりお選び下さい)

Cakes (please choose from the display fridge)



旬のお薦めメニューは、黒板をご覧ください。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.

※ () 内は税込価格です。*() prices include tax.

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
煮だし仕上げています。
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.

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!!

