



Buonasera!

イタリア語で カルネ=肉 オ=男

なぜ肉男？

実はイタメシヤ カルネオの母体は
1994年創業の ますいちグループです。

焼き肉業態から初の試みですが、
いつかイタリアンを出したい...

そんな想いで「肉男たちが」
一生懸命考えた 愛のある店。

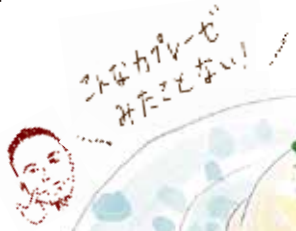
みなさまに楽しんで頂けますように。

店長はイタリアン出身。
この日のために、イタリアへ
研修に行っていました！



Antipasti

前菜



真っ白なカプレーゼ

1,080

カルネオに来たらまず頼んでいただきたい
見た目が可愛いカプレーゼ。

トスカーナ風モツ煮込み

890

フィレンツェ名物の煮込み料理です。



絶対に食べてみたい
煮込み料理

ポルチーニ茸の
パンナコッタ

480

和風ジュレと合わせて、
ポルチーニ茸の香りをあたのしみてください。

きのこのマリネ 480


ニンニクとハーブ香る、
キノコ好きにはたまらない一品。

ナスの

パルミジャーノ 480

伝統的イタリア料理。

カルピオーネ 480

イタリアの南蛮漬け 

なめらかポテト 780

イタメシヤのお洒落なポテサラ。

The 和牛

カルパッチョ 1,200

益市の新鮮な和牛で
カルパッチョ!

牛タンの

クロステイーニ 780

タンを柔らかく煮込んだパテと
自家製フォカッチャ。

生ハムと

ブラッティーナチーズ 1,500

クリーミーなチーズと
生ハムの相性がバツグン!

イタメシヤの

玉子焼き 680

半熟卵のトロトロ焼き。
アツアツのうちどうぞ!

Primi piatti

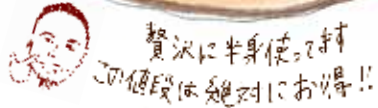
パスタ

濃厚 オマール海老の
トマトクリームパスタ

1,980

海老の出汁とオマールの味噌が
決め手の濃厚パスタ。

仕上げに自家製 海老パウダーで海老感 up。



ペペロンチーノ 880

(+500でカラスミ追加できます)

定番だからこそ自信あります。
+カラスミで更に相性 Good!ふわっ。と軽い
カルボナーラ 1,200見た目も映えるカルボナーラ。
今までにない食感です。

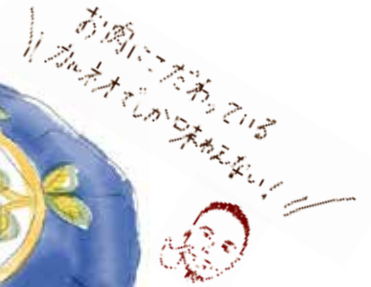
和牛の

ミートソースパスタ 1,480

肉屋直送の黒毛和牛を
使ったひと味違うミートソース。チーズと
黒胡椒のパスタ 980イタリア・ローマの伝統パスタ。
本場の味をカルネオで。

Secondi piatti

メイン

名物 カルネオの
チョップドステーキ

1,580

ブツ切りにした上質な和牛を“更に”和牛で包み
ステーキに仕上げました。

黒毛和牛のタリアータ

1,580 (100g) 2,800 (200g)

A4~A5ランクの上質な和牛を
サンプルに楽しんでください!

和牛すね肉の赤ワイン煮

1,780

おはして崩せるまでじっくり柔らかく
煮込んだ本格的な味。

Stuzzichini

アテ



店長がイタリアではまった
サラミたち
(フィオッキーナ・モルタデッラ・今日のサラミ)
各 580

店長の娘とずいぶん
1種類おまけのサラミ

チーズ盛り合わせ
880
内容はスタッフまで。



オリーブマリネ 380
ワインと一緒にどうぞ!

自家製ピクルス 380
4~6種の季節の野菜。

自家製フォカッチャ
200 (2個)
毎日コネて焼いてあります。



Dolci

デザート



ティラミス
500
イタリアマフマ直伝!

本場イタリアで
習ってきました



季節のデザート
500
内容はスタッフまで。

自家製チョコレートケーキ
500
甘さ控えめ しつとりケーキ。

Bevande

ドリンク

ビール

生ビール 550

イタリアンビール
ペローニ 650

イタリアンビール
モレッティ 690



グラススパークリング

なみなみスパークリング 750

ベリーなキールロワイヤル 750

桃色 ベリーニ 750



ハイボール

角ハイボール 500

ソフトドリンク

黒ウーロン茶 450

ブラッドオレンジ 450

ぶどう 450

炭酸水 200

サワー

まるごとレモンサワー 600

(中身のおかわり) 450

自家製ソルベサワー

ブラッドオレンジ 600

ぶどう 600

檸檬 600



マカリオ (炭酸ノンアルコール)

リモナータ 750
レモンの酸味際立つレモンソーダ

アランチャータ・ロッサ 750
ブラッドオレンジの果汁感たっぷり



ワインはリストブックをみてくださいね