おいしい時間

旬の地元食材で作られたテリーヌやカルパッチョなどが彩り鮮やかに並べられた前菜の盛り合わせに始まり、濃厚なソースと麺が絡み合ったパスタ、そして、シェフの感性が光るメイン料理と続きます。締めくくりのデザートは、パンナコッタやシャーベットなど、甘さと爽やかさが織りなす絶妙な一皿。満足度の高いコース内容です。

❸自家製パン

❺デザート

【本日のパスタ】
❷きのこペーストのクリームソース

【メイン料理：魚】
❹ブリのバルサミコ酢ソース

Pesce o Carne

【メイン料理：肉】
❹国産豚フィレソテー シャスール

＊本来はメイン1品ですが、撮影用のため肉料理と魚料理の両方を撮っています。

❶前菜盛り合わせ

アネロランチ

ANELLO il pranzo ¥2,530（税込）

❶ 前菜盛り合わせ *aperitivo*
❷ 本日のパスタ※ *primo piatto*
❸ 自家製パン *pane*
❹ メイン（肉 or 魚料理）※ *secondo piatto*
❺ デザート *dolce*
❻ コーヒー or 紅茶 *caffè o tè*

※メイン、パスタ料理は2週間おきにかわります。※パスタ、メインは数種類の中からお選びいただけます。

気軽に楽しめる
本格イタリアンをぜひ
ご賞味ください

田舎のイタリアン
ANELLO
アネロ

閑静な住宅街の一角にある隠れ家的なイタリアンレストラン。目立つ看板を掲げていないのに予約が途切れないのは、まさに名店の証です。ＪＡＺＺが流れる洗練された空間で、岡田シェフが創り出す数々の料理に舌鼓。加えて、食の味わいを一層豊かにしてくれるワインはシェフの選り抜きなので、料理との相性は言うまでもありません。普段の食事から特別な日まで、行きつけにしたい一店です。

なるべく予約してご来店ください

【駐車3台】乗り合わせのうえお越し下さい

※掲載金額・内容は取材当時のものです。

〒675-1114
加古郡稲美町国安3丁目64番地
☎ 079-492-5585
■予約受付／14:30-17:00
■営業時間／
Lunch 11:30-15:00（Lo.14:30）
Dinner 17:30-21:00（Lo.20:30）
■定休日／水曜日

Access

外観はヨーロッパの田舎に佇んでいる家屋をイメージ。店内は、２人席のテーブルが７卓あり、白とあかね色でまとめられたクロスが全体にエレガントな印象を与えています。