



旬の梨の美味しさ 再発見!

梨の創作アラカルト

Drinks

梨のスムージー 750

フレッシュの梨を使った甘さ控えめスムージードリンク

梨のスパークリング 1,000

梨のピューレを入れたスパークリングワイン

Antipasto

本日の梨 600

その時の美味しい梨の品種をお届けします

梨と生ハム ヨーグルトソース 1,350

梨と生ハムの相性は抜群

梨と鮮魚のカルピオーネ 1,200

梨と鮮魚のフリットをビネガーをベースにしたソースでマリネしました

Primo Piatto

Pasta :

ラビオリ ゴルゴンゾーラと

梨のクリームソース 胡桃添え 1,900

ゴルゴンゾーラをラビオリで包み、梨のクリームソースと合わせました

Pizza :

梨とクアトロフォルマッジ 2,000

梨と4種チーズの相性をお楽しみください

旬の梨を使った創作料理を
たくさんご用意しております。

Secondo Piatto

Pesce :

千葉近海鮮魚のサルタート 梨のグラニタ添え 2,600

鮮魚のソテーに梨のグラニタをアクセントに

Carne :

椎名合鴨のロースト

赤ワインでコンポートした梨と共に 2,700

旨味の強い椎名合鴨と甘い梨のコンポートがベストマッチ

Dolce

梨とホワイトチョコのティラミス 780

梨のチーズテリーヌ 800

梨のマリトッツォ 700

梨シャーベット 650

丸ごと1個! 梨パフェ 1,300

梨のミルフィーユ 780

スイーツピッツァ

梨と初卵の濃厚カスタードクリーム

キャラメルソース 1,300



ふなばし産品
ブランドPRキャラクター
日利き番頭 船えもん

千葉県
PRマスコットキャラクター
チーバくん
千葉県許諾 第A1485-1号

船橋名産
もぎたての  梨料理で
おもてなし!

梨 **期間限定**
10月31日まで
フェア



梨

梨フェア 梨味わいコース

2,400 税込み

ランチのみ

Drink

梨のスムージー

または

梨のスパークリング

Antipasto misto

本日の梨

梨と生ハム ヨーグルトソース

梨と鮮魚のカルピオーネ

PrimoPiatto / Pizza

定番マルゲリータ

または

千葉食材を使用したオススメピッツァ

or

PrimoPiatto / Pasta

モッツアレラとバジルのポモドーロ

または

千葉食材を使用したオススメパスタ

Dolce

梨とホワイトチョコのティラミス



梨の品種カレンダー

幸水(コウスイ): 8月上~下旬に収穫され、形は楕円形。肉質は柔らかく、多汁で甘み多く酸味、渋みはなし。

豊水(ハウスイ): 8月下旬~9月中旬に収穫され、肉質は柔らかく甘みと酸味のバランスが良い、多汁で濃厚な味わい。

あきづき: 9月上~中旬に収穫され、肉質はなめらかで酸味がなく、上品な味わい。

かおり: 9月上旬~下旬に収穫される緑色をした大きな梨。酸味は無く、肉質は柔らかく食べ頃は香りが良い。

新高(ニイタカ): 9月中旬~10月上旬に収穫され、果実が大きく香りが強く、しっかりとした肉質が特徴の梨。

新興(シンコウ): 10月上~中旬に収穫され、肉質はやや軟らかく甘みと酸味がほど良くあり二十世紀に近い味。



私たちが作りました!

“船橋梨フェア”で使用する梨を作っているのは“船橋市農業青少年クラブ”の皆さん。いろいろな種類の梨を丹精込めて作っており、その時一番美味しい梨が当店に届きます。



Facebookで
情報発信中!



船橋市農業青少年クラブ



梨フェア 梨食べ尽くしコース

3,980 税込み

ランチ&ディナー

Drink

梨のスムージー or 梨のスパークリング

Antipasto misto

本日の梨

梨と生ハム ヨーグルトソース

梨と鮮魚のカルピオーネ

PrimoPiatto / Pasta

ラビオリ ゴルゴンゾーラと梨のクリームソース

胡桃のアクセント

Second piatto / Pesce

千葉近海鮮魚のサルタート

梨のグラニタ添え

Second piatto / Carne

椎名合鴨のロースト

赤ワインでコンポートした梨と共に

Dolce

~下記より1種お選びください~

梨とホワイトチョコのティラミス

梨のチーズテリーヌ / 梨のマリトッツォ

梨シャーベット / 梨パフェ

梨のミルフィーユ

スイーツピッツァ 梨と初卵の濃厚カスタードクリーム
キャラメルソース