



IL PINOLO LEVITA 千葉は“ちさんちしょう”

IL PINOLO LEVITA 千葉では
千葉県産の食材をふんだんに使い
イタリア料理を
まじめに、丁寧に作っています。



IL PINOLO
LEVITÀ

●旭市(あさひし)

GFKのルッコラ

Rocket



土を使わない水耕栽培にこだわる浪川さん。その経験から、味と香りが最も濃い状態で、みずみずしい元気なルッコラを出荷しています。



●旭市(あさひし)

高梨農園のマッシュルーム

Mushroom



栽培する環境や菌床など一切手を抜かず、丁寧に育てられています。生食にも最適で、サラダにするとその美味しさがよく味わえます。



●いすみ市

高秀牧場のチーズ

Milk & Cheese



高秀牧場は、いすみ市の大自然の中で約150頭の乳牛を飼育している酪農牧場です。質の良い搾りたての牛乳でつくるチーズは、マイルドでクリーミー。



●いすみ市

よじゅえもんのチーズ

Cheese



自然豊かないすみの田園の中で酪農をし、たくさんの種類のチーズを作っているよじゅえもんチーズ工房。ご夫婦の人柄そのままの素朴で優しい味のチーズです。



●いすみ市

農園あきの野菜

Edible flower



化学農薬や化学肥料を一切使わず、なるべく地元でとれた有機物主体の肥料で、年間通して様々な西洋野菜と、食べられるお花“エディブルフラワー”を作っています。



Chiba

柏市

印旛郡
栄町

船橋市

佐倉市

千葉市

鴨川市

南房総市

千葉県
PRマスコットキャラクター
チーパくん
千葉県計第 A1485-1号



Locavore

千葉県の食材を
たくさん使っています！



旭市
イメージアップ
キャラクター
あさピー

旭市

八街市

横芝光町



横芝光町
マスコットキャラクター
よこびー

いすみ市



いすみ市
マスコットキャラクター
いすみん

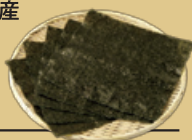
船橋市

坂才丸の海苔

Seaweed



現在五代目。船橋の三番瀬で、
今では希少な昔ながらの支柱
柵の固定張りにこだわり江戸
前海苔を生産
しています。



●印旛郡栄町(いんばぐんさかえまち)

NOLANDのトマト

Tomato



完熟するまでたっぷり栄養を蓄
えた、採れたて新鮮の甘く
ジューシーなトマト。一口かじ
ればその甘味に驚いていただ
けるはず
です。



●横芝光町(よこしばひかりまち)

理想郷のお米

Rice



米・食味鑑定士の向後さんが
栽培し厳選した千葉独自品種の
“ふさこがね”や、徳川幕府に献上
されていた由緒ある“多古米”、
“ミルキークイーン”
などを生産し
ています。



●横芝光町(よこしばひかりまち)

山崎農園のひかりねぎ Hikarinegi



美しく長い白身と、生で食べら
れるほど甘みが特徴の横芝光
町を代表するブランドね
ぎ。通年出荷が難しい
ねぎを、山崎さんの
20年以上の豊富な
経験が可能に。



●横芝光町(よこしばひかりまち)

林養鶏場の初卵

Egg



初卵とは、若鶏が最初に産む
卵。林さんはヒヨコから育てて
います。餌にもとことんこだわ
り、養分が凝縮され卵黄・卵白
ともにプリプリ
と盛り上がった
濃厚な卵です。



●横芝光町(よこしばひかりまち)

椎名合鴨の合鴨

Duck

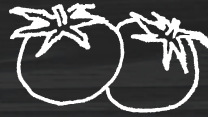


先端技術を積極的に用いて、雛
の生産から鴨肉の販売までを
手がける椎名
人工孵化場
は、大正12年
創業の鴨のエ
キスパートで



ANTIPASTO

前 菜



Caprese

印旛郡栄町 NOLANDのトマトと
高秀牧場のモッツアレラのカプレーゼ

HALF ¥ 1,200 FULL ¥ 2,100



● 印旛郡栄町 (いんばぐんさかえまち)

NOLANDのトマト

Tomato



完熟するまでたっぷり栄養を蓄えた、採れたて新鮮の甘くジューシーなトマト。一口かじればその甘味に驚いていただけます。



Assorted raw ham

生ハムの盛り合わせ ¥ 1,600



Carpaccio

千葉県産鮮魚のカルパッチョ

八街生姜風味のガラムソース ¥ 1,300 ~



Ajillo with mushrooms and shrimp

旭市 高梨農園のマッシュルームと小海老の
アヒージョ カラブリア風 フォカッチャ付 ¥ 1,350



Pork raw ham

柏市惣左衛門
柏幻霜ポークの生ハム

¥ 1,350

Hard clam, steamed white wine

船橋産滝口さんのホンビノスの
白ワイン蒸し

¥1,100



Homemade pickles

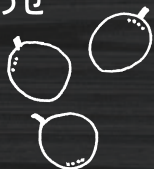
船橋市 大久保学園ふなばし工房さんからの
贈り物 彩り野菜のピクルス

¥750

Assorted Italian olives

炙り自家製アンチョビと
オリーブの盛り合わせ

¥880



Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

3種 ¥1,500

Homemade focaccia

千葉県産小麦「ふさの麦」の
全粒粉フォカッチャ

¥200

INSALATA

サ ラ ダ

Farm salad

野菜たっぷり 農園サラダ
〜ピノーロ仕立て〜

HALF ¥880 FULL ¥1,300



Bagna càuda

千葉野菜のカラフルバーニャカウダー ¥1,500

〜選べるドレッシング〜
ヴィネグレットドレッシング
or
シーザードレッシング



Roquette and mushroom salad

旭市GFK浪川さんのルッコラと
高梨さんのマッシュルームのサラダ
生ハム添え

HALF ¥980 FULL ¥1,400

●いすみ市

農園あきの野菜

Edible flower



化学農薬や化学肥料を一切
使わず、なるべく地元でとれた
有機物主体の肥料で、年間通
して様々な西洋野菜と、食べら
れるお花“エディブル
フラワー”
を作っています。



PIZZA

ピ ッ ツ ア

Margherita

マルゲリータ ¥1,300

トマトソース、モzzarella、
グラナパウダー、バジル



0
0
0

IL PINOLO PIZZA

IL PINOLOピッツァ ¥2,100

高秀モzzarella、ジェノベーゼ、ミニトマト、松の実

Chiba anchovy marinara

銚子産イワシの
自家製アンチョビの
マリナーラ ¥1,450

トマトソース、自家製アンチョビ、ミニトマト、
オリーブ、オレガノ、ニンニク、バジル



347 Pizza by IL PINOLO

347ピッツァ by IL PINOLO

ミニトマト、高秀牧場モzzarella、 ¥2,100
グラナパウダー、バジル



Prosciutto e rucola

プロシュート エ
GFKルッコラ ¥1,780

モzzarella、グラナパウダー、
ミニトマト、生ハム、ルッコラ



Chicken sausage and broccoli

錦爽鶏サルシッチャ エ ブロッコロ

モzzarella、グラナパウダー、ミニトマト、 ¥1,450
鶏サルシッチャ、ブロッコリー

Bismarck

林養鶏場の初卵の
ビスマルク ¥1,550

トマトソース、モzzarella、グラナパウダー
卵、パンチェッタ、マッシュルーム



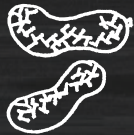
アレルギー特定原材料の詳細はスタッフまでお問い合わせください。写真はイメージです。表示価格は税込みです。

Genovese monti

ジェノベーゼモンティ

¥1,900

モッツアレラ、ジェノベーゼ、
グラナパウダー、キノコ、
パンチェッタ、ミニトマト、
落花生、松の実



Calzone

かずさ和牛のポロネーゼと初卵

“カルツォーネ”

¥1,780

トマトソース、モッツアレラ、グラナパウダー、ポロネーゼ、初卵



Japanese leek and snow crab

山崎さんのひかりねぎとズワイガニ ¥1,900

モッツアレラ、グラナパウダー、ねぎ、ズワイガニ、ミニトマト、ニンニク



Genovese mare

ジェノベーゼマーレ ¥2,000

モッツアレラ、ジェノベーゼ、グラナパウダー、海老、
ズワイガニ、ミニトマト、落花生、松の実



ビアンコ or ロッソ

Quattro formaggi, Bianco o Rosso

クアトロフォルマッジ ¥1,900

モッツアレラ、グラナパウダー、タレツジョ、
ゴルゴンゾーラ、(ロッソは+トマトソース)



Quattro formaggi

いすみチーズと
イタリアチーズの

クアトロフォルマッジ ¥2,200

モッツアレラ、グラナパウダー、いすみチーズ2種、
イタリアチーズ2種



Ortolana

千葉野菜とバーニャカウダソース
オルトラーナ

¥1,450

モッツアレラ、グラナパウダー、バーニャソース、
季節野菜

PASTA

パスタ

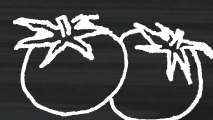


Chicken salsiccia and Mushroom
Genovesebe sauce

スパゲッティ 錦爽鶏のサルシッチャとキノコ
ジェノベーゼベソース ¥1,780

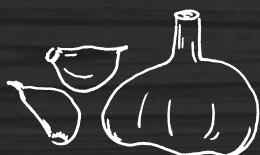


Mozzarella and basil tomato sauce
スパゲッティ モッツアレラと
バジルのトマトソース ¥1,350



Amatriciana

横芝光町 山崎さんのひかりねぎと
自家製パンチェッタの
アマトリチャーナ ¥1,450



Peperoncino

スパゲッティ 理想郷ニンニクの
ペペロンチーノ ¥1,100



Carbonara

スパゲッティ
林養鶏場の初卵の
カルボナーラ ¥1,500

Bolognese

フェットチーネ
かずさ和牛のボロネーゼ ¥1,800





Linguine Pescatore

リングイネ ペスカトーレ ¥2,100



Shrimp and vegetables lemon cream

スパゲッティ 小海老と千葉の旬野菜
レモンクリーム ¥1,780



Penne Arabita

ペンネ アラビアータ ¥1,200



Vongole

スパゲッティ

船橋産滝口さんのホンビノス ボンゴレ ¥1,550

ビアンコ or ロッソ



Gnocchi 4 kinds of cheese cream sauce

ニョッキ 4種のチーズのクリームソース
千葉県産 落花生添え ¥1,880

RISOTTO

リゾット

米・食味鑑定士の向後さんが、米の優良産地としても名高い千葉県多古地区で栽培し、さらに厳選

した“コシヒカリ”です。古くは江戸幕府の献上米としても有名で、徳川家の将軍達も食べていたかも？



Zwai crab and porcini cream sauce risotto

理想郷の多古献上米 コシヒカリのリゾット

ズワイガニとポルチーニのクリームソース ¥2,200

PESCE

魚料理



Chef recommended cooking seafood

千葉近海鮮魚の贈り物 シェフのおすすめ調理法で… ￥2,400～

●千葉県各地

千葉県の魚介類

Seafood



海に囲まれた千葉県は魚介類も豊富に採れます。船橋産の海苔やホンビノス貝、銚子産のメカジキ、勝浦漁港をはじめ各地の港から新鮮な魚介類が届きます。



アレルギー特定原材料の詳細はスタッフまでお問い合わせください。写真はイメージです。表示価格は税込みです。



ランプ Sirloin Butt

やわらかい赤身肉、味に深みがあります。

or

イチボ Aitchbone

程よく霜降りのある、希少な部位。

Tagliata parmigiano and balsamic sauce

チバザビーフ 佐倉市 大川さんのかずさ和牛のタリアータ

パルミジャーノとバルサミコソース

¥3,200



かずさ和牛とは、酪農発祥の地である千葉で、高品質の飼料にこだわり、身体になくてはならないミネラルである“ヨード”を豊富に含んだ水で愛情たっぷりに育てた、千葉県を代表する美味しい黒毛和牛です。



CARNE

肉料理

Pork dishes

チバザポーク 香取郡 在田農場の恋する豚

一頭買いをシェフのおすすめ調理法で… ¥2,400～

恋する豚研究所

恋する豚は、豚のエサや育て方に徹底的にこだわった豚です。生きた乳酸菌や麹菌を多く含んだ自社で開発した発酵飼料を使い、在田農場1社でのみ育てて出荷しています。恋する豚は口あたりがなめらかでくさがりが少なく、脂のほのかな甘みが口に広がります。



DRINK

ドリンク

Beer

ビール

Asahi Super Dry

アサヒ スーパードライ

グラス ¥770

ジョッキ ¥935

Asahi Dry Zero

アサヒ ドライゼロ

¥770

Moretti Zero

イタリア モレッティゼロ

¥825

Wine

ワイン

Glass Spumante

グラススパマンテ

¥990

Glass wine White A

グラスワイン白 A

¥990

Glass wine White B

グラスワイン白 B

¥1,320

Glass wine Red A

グラスワイン赤 A

¥990

Glass wine Red B

グラスワイン赤 B

¥1,320

Pierre Zero Blanc de Blancs

ピエールゼロ ブラン ド ブラン(200ml)

¥1,100

(ノンアルコールスパークリングワイン)

Sangria

サングリア

Sangria (White / Red)

サングリア (白 / 赤)

¥880

Spumante Cocktail

スパマンテカクテル

Kir royal

キールロワイヤル

¥990

Mimosa

ミモザ

¥880

Bellini

ベリーニ

¥880

Wine Cocktail

ワインカクテル

Cardinal

カーディナル

¥880

Operator

オペレーター

¥880

Kitty

キティ

¥880

Calimocha

カリモチョ

¥880

Kir

キール

¥880

Cocktail

カクテル

Gin

ジン

¥880

(トニック / ソーダ / ライム / ロック)

Vodka

ウォッカ

¥880

(トニック / ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ)

Campari

カンパリ

¥880

(ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ)

Cassis

カシス

¥880

(ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / ウーロン)

Lychee

ライチ

¥880

(ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ)

Athors

その他

※ストレート / ロック / ソーダ / 水割りなどよりお選びください

Limoncello

リモンチェッロ

¥880

Whisky

ウイスキー

¥935

Non-Alcohol Cocktail ノンアルコールカクテル

Virgin mojito
バージンモヒート ¥880
(ライム+ミント)

Shirley temple
シャーリーテンプル ¥770
(ジンジャーエール+グレナデンシロップ)

Fuzzy navel
ファジーネーブル ¥770
(オレンジジュース+ピーチジュース)

Saratoga cooler
サラトガクーラー ¥770
(ジンジャーエール+ライム)

Aranciata
アランチャータ ¥770
(ブラッドオレンジ+トニックウォーター)

Cafe コーヒー / 紅茶

Coffee (hot / ice)
コーヒー (ホット / アイス) ¥605

Latte (hot / ice)
カフェラテ (ホット / アイス) ¥715

Espresso
エスプレッソ シングル ¥605 ダブル ¥770

Darjeeling
ダージリン ¥715

Earl gray
アールグレイ ¥715

Iced tea
アイスティー ¥605

Chamomile
カモミール ¥715

Soft Drink ソフトドリンク

Coca cola
コカ・コーラ ¥550

Ginger ale
ジンジャーエール ¥550

Blood orange juice
ブラッドオレンジジュース ¥715

Orange juice
オレンジジュース ¥550

Grapefruit juice
グレープフルーツジュース ¥550

Peach juice
ピーチジュース ¥660

Apple juice
アップルジュース ¥550

Oolong tea
ウーロン茶 ¥550

Mineral water
ミネラルウォーター 750ml ¥660
(ガス入り / ガスなし)