

ESTABLISHED 1971
BORINI

Specialita di "CESARI!!" チェザリ!!のスペシャル料理

チェザリ特選アンガス牛のT又はLボーン厚切り肉をナポリの名工ステファノ フェラーラ氏が
組み上げた薪焼きグリル台で炎をあげ豪快にブランチ（薪火焼き）します。
ナポリ ヴィスヴィオ火山の溶岩プレートでお好みの焼き加減に焼いてお召し上がり下さい。

Bistecca alla CESARI!! 1g=¥10

チェザリ特選アンガス牛の薪火焼き ※お肉はサンプルよりお選びいただけます。

1~2人前	450g~650g	¥ 4,500~ ¥ 6,500
2~3人前	650g~850g	¥ 6,500~ ¥ 8,500
3~4人前	850g~1,050g	¥ 8,500~ ¥ 10,500
4~5人前	1,050g~1,250g	¥ 10,500~ ¥ 12,500



チェザリ特選アンガス牛とは…

柳橋市場で一番の老舗精肉店『九十商店』
肉のマエストロ今野氏が惚れ込んだ
アンガス種のショートロインを60日以上
のウェットエイジング（熟成）をかけながら
チルド（未冷凍）輸入し柳橋の専用肉庫にて
大切に管理する、チェザリの為だけの特選牛。
肉質がたいへん柔らかく旨味たっぷりの
赤身肉です。

Pizzeria Braceria

CESARI!!

※写真はイメージです。




Secondo Piatto メインのお料理



ナポリの老舗薪窯メーカー。
ステファノフェラーラ氏は世界中から
絶大な信頼を得ている敏腕窯職人。
当店のピッツァ用薪窯を始め薪火焼き
グリル・フリット専用釜などキッチン
の機材を製作。

…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。  …こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。

Piatti di Pesce お魚料理

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Pesce alla Brace ペッシェ アッラ プラーチ
本日の一本魚の薪火焼き。 | 2人前 ¥2,200～ |
|  | Acqua Pazza al Forno アクアパッツァ アル フォルノ
本日の一本魚のアクアパッツァ。薪窯で仕上げます。 | 2人前 ¥2,400～ |
| | Zuppa di Pesce ズッパ ディ ペッシェ
本日の一本魚といろんな海の幸のナポリ風漁師鍋。 | 2人前 ¥2,800～ |
| | Calamari alla Brace カラマーリ アッラ プラーチ
本日の特選イカの薪火焼き。 | ¥1,600 |
|  | Frittura di Pesce フリットウーラ ディ ペッシェ
いろんな海の幸のセモリナ粉揚げ。 | ¥1,700 |



Acqua Pazza

Piatti di Carne お肉料理



- | | | |
|--|--|-------------|
|  | Pollo allo Spiedo (Gillarosto) 1/2 ポッコ アッコ スピエド 1/2
若鶏のジラロースト1/2羽。 | ¥1,100 |
|  | Porchetta (Gillarosto) ポルケッタ
ハーブを巻きこんだ豚バラのジラロースト。 | ¥1,100 |
|  | Salsiccia alla Brace サルシッチャ アッラ プラーチェ
サルシッチャ=生ソーセージの薪火焼き。フリリエッリ (青菜) 添え。 | ¥1,100 |
| | CESARI Burger チェザリバーガー
ババの生地、田舎風のパテを挟んだチェザリ風のハンバーガー | 2個 ¥1,400 |
| | Maiale alla Brace マイアーレ アッラ プラーチェ
本日の特選豚の薪火焼き。スタッフにお尋ねください。 | 2人前 ¥1,800～ |
| | Manzo alla Brace マンゾ アッラ プラーチェ
本日の特選牛の薪火焼き。スタッフにお尋ねください。 | 2人前 ¥2,800～ |
| | Agnello alla Brace アニェッロ アッラ プラーチェ
本日の特選仔羊の薪火焼き。スタッフにお尋ねください。 | 2人前 ¥2,800～ |



Salsiccia al Forno



Contorni 付け合せ

- | | | |
|--|---|------|
| | Verdure Sott'aceto ヴェルトウーレ ソッタチェート
自家製お野菜のピクルス。 | ¥500 |
| | Insalata Crescione インサラータ クレッシュオーネ
茎ごと丸かじり天然クレソンのサラダ。EXVOオイルとお塩で。 | ¥600 |
| | Insalata Verde インサラータ ヴェルデ
自家製ドレッシングで和えたグリーンサラダ | ¥600 |
| | Patatine arrosto パタティーネ アッロースト
じゃがいもの薪窯焼きロースト。 | ¥600 |
|  | Cipolla arrosto チポッラ アッロースト
玉ねぎの薪窯焼きロースト。 | ¥600 |
|  | Friarielli フリエッリ
ナポリ人に人気の葉野菜・フリリエッリのオイル漬け。 | ¥600 |



* 料金は、全て税別価格です。

Secondo Piatto メインのお料理