



Buona Specialite!

ポーノに来たら絶対にお召し上がりいただきたい、自慢のメニューです

ポーノ名物! 金目鯛のアクアパッツァ

2,980

千葉県産 白ハマグリ クラムチャウダー

580

房総の海でとれた金目鯛をはじめ、旬の魚介を豪快に盛り込んだ自慢のアクアパッツァです

千葉県産 白ハマグリ (ホンビノス) を使ったクリーミーな具沢山チャウダーです

本日のパン 100

アクアパッツァやスープ、パスタなどに合わせてどうぞ

Appetizer



地蛸とじゃがいものガーリックソテー

750

房総の蛸とじゃがいもを香ばしくソテーしました



本日の前菜3種盛り合わせ

750

日替わりの前菜3種盛り合わせ。詳しくはスタッフまで

さざえのつぼ焼き 香草バター風味

750

自家菜園のハーブを使ったバターでさざえをつぼ焼きにしました

ポーノ風フライドチキン

850

13種類のオリジナルケイジャンスパイスを使ったフライドチキン

シチリア風 自家製オイルサーディン

580

低温でじっくり煮込んだいわしをレモンとハーブで仕上げました

生ハムと自家製グリッシーニ

750

本場バルマ産の生ハムと季節のフルーツを、棒状のカリカリパン「グリッシーニ」に巻いてお召し上がりください

南房総の小魚フリット

580

小魚をハーブと一緒にカリッと揚げました。房総の柑橘を絞ってお召し上がりください

いろいろトマトのカプレーゼ

750

千葉のチェリートマト、フルーツトマトにモッツァレラチーズとバジルを合わせました

当店の表示価格は全て税別価格です。別途消費税がかかります。



Salad

具沢山のBUONO風サラダ

2~3人前 600

彩り豊かな野菜を自家製ドレッシングでどうぞ

4~5人前 880

旬野菜のトマト煮込み

580

季節の房総野菜のピクルス

480

Main Dish

千葉県産 豚肉のグリル

1,180

豚の肩肉をパインジュースに漬け込み柔らかく焼き上げました

とこぶしステーキ ポーノ特製きもソース

1,380

あわびに似た貝「とこぶし」を贅沢にガーリックソテーしました



Pasta & Pizza

※房総イセエビのトマトソーススパゲッティはパスタ&ピッツァコースでお選びいただくことができません。

房総イセエビのトマトソーススパゲッティ(数量限定)

1,880

南房総で獲れるイセエビを丸々一本使い、その旨みたっぷりのソースにからめて

イカスミのスパゲッティ

1,050

濃厚なイカスミソースにオレンジを添え、ベネチア風に仕上げました

房総魚介のスーパゲティ

980

房総の様々な魚介を旨味のきいたスープにからめて

アモーレミートソース

930

香辛料がきいたミートソースはくせになるテイストです

自家製ベーコンと季節野菜のアマトリチャーナ

930

千葉県産 豚肉のベーコンと旬の野菜のトマトソースパスタ

自家製ベーコンと季節野菜のカルボナーラ

1,030

千葉県産 豚肉のベーコンと旬の野菜のカルボナーラ

房総魚介のタリアテッレ トマトクリームソース

1,030

もちもちの手打ちパスタに魚介のトマトソースがよく絡みます



バジルとモッツァレラチーズのマルゲリータ

1,000

バジルとフレッシュモッツァレラのナポリ風マルゲリータピッツァ

房総丸ごとピッツァ

1,250

房総の厳選素材をたっぷり使ったピッツァ



当店の表示価格は全て税別価格です。別途消費税がかかります。

Finger

- 本日のチーズ 480
シェフがセレクトしたチーズの盛り合わせ
- 名物! 千葉産殻付きゆで落花生 480
殻付きのままゆでて食べるのが地元流。
- 南房総産 豆鮭の炙り焼き 480
豆鮭を手開きして日干しました。
- 房総名物! くじらのたれ 480
特製のタレに漬け込んだくじらの赤身肉を少し炙ります
- 自家製ピクルス 480
地元で採れた色とりどりの根菜を漬けました

Dessert

- 本日のデザート 480
本日おすすめのデザート。詳しくはスタッフまでおたずねください



ティラミス サワーチェリー 480
チェリーを使った爽やかなティラミス



木の実のタルト 480
ナッツたっぷりの香ばしいタルト

Dinner Course

海コース 3,380



魚介たっぷりの海コース。
名物・アクアパッツァの後には、旨味がたっぷりのスープでパスタをお作りします。

- | | |
|----------------|-------------|
| 前菜盛り合わせ | スープパスタ |
| 具沢山のBUONO風サラダ | 本日のパン |
| 魚介のフリット | 季節のデザート |
| 房総 旬の魚のアクアパッツァ | コーヒー または 紅茶 |

山コース 3,380



地元の素材を使ったグリルなど山の恵み豊かな山コース。
パスタは日替わりの素材を活かしたおまかせメニューをお楽しみいただけます。

- | | |
|------------------|-------------|
| 前菜盛り合わせ | 本日のパン |
| 具沢山のBUONO風サラダ | 季節のデザート |
| シェフのおまかせパスタ | コーヒー または 紅茶 |
| 千葉県産 豚肉と鶏もも肉のグリル | |

パスタ&ピッツァコース

2,280

- | | |
|------------------------|-------------|
| 前菜盛り合わせ | 本日のパン |
| 具沢山のBUONO風サラダ | 季節のデザート |
| アラカルトからお好きなパスタ or ピッツァ | コーヒー または 紅茶 |

Special Course



海山よくばりスペシャルコース

4,280

海の恵み、山の恵みを両方お楽しみいただけるよくばりなコース。
素材の美味しさをご堪能ください。

前菜盛り合わせ

白ハマグリのクラムチャウダー

具沢山のBUONO風サラダ

シェフのおまかせパスタ

本日のパン

本日の魚料理

本日の肉料理

季節のデザート

コーヒーまたは紅茶

当店の表示価格は全て税別価格です。別途消費税がかかります。