



オーナーシェフ 永瀬敏之 さん

ふくおかジビエが福岡の特産品になるよう、「森のごちそう」をさまざまなカタチで研究しています。高い健康効果を持つふくおかジビエを食べて福岡を活性化させていきましょう。



05.

トラットリア カリメロ

TRATTORIA CALIMERO

イタリアン／薬院

福岡ジビエのミートソースタリアテッレ

1600円(税込)

**ほろほろと口どけする猪肉の旨みを
余すことなく味わう贅沢パスタ**

ミートソースといえばミンチで作られることが多いが、こちらのミートソースはミンチを使用しないのが特徴。猪の塊肉をイタリア産のワインと自家製トマトソース、香味野菜を長時間煮込んで作られており、やわらかく食べやすい猪肉を楽しむことができる。パスタソースと絡みやすい平打ちのタリアテッレを使っている。



所 福岡市中央区薬院2-11-24
清州荘106

☎092-724-0304

🕒11:30～14:30／

17:30～22:00

休月曜