

Antonio's

THE ITALIAN EXPERIENCE

THE ANTONIO ARMENIO STORY

私は、1965年にイタリアからオーストラリアに移住した両親の5人兄弟の末っ子として、1968年に南オーストラリアのアデレードで生まれました。私の両親がオーストラリアに移住した当時の人々は、長い時間をかけて船で旅をしたようで、私の両親はイタリアからオーストラリアまで30日間もかかったそうです。アルメニオ家族をオーストラリアまで運んでくれた船は「マルコー二号」と言う船名だったそうです。



私が少年時代を思い出す時に浮かぶのは、キッチンで家族の為に食事の支度をする母を手伝っていた時間です。イタリアでは、家族と共に食卓を囲み、多種類の料理をゆっくりと食べる事が喜びであり、その中で家族の絆や温かさが紡がれました。

私の料理は、私の家族のルーツである南部イタリアのプッリャ地方から由来した料理です。しかし、それ以上にイタリアのモルフェッタで生まれた私の両親 ランチェスコとアンナ・マリア・アルメニオの影響を大きく受けています。



“アントニオズ” は私の家、“アントニオズ エクスぺリエンス” には私の家族への思いが詰まっています。

私の料理の一品一品には私が家族と供にした食卓で培われた愛情を込めています。その思いと情熱が料理を通じて、お客様一人一人が“アントニオズ”で素晴らしい人生のひと時を過ごして頂けるものと信じております。



... アルメリオの家族の食卓の歴史のように。

『美味しい料理は美味しい。しかしながら料理に愛情を注げば更なる絶品となる』—アントニオ アルメニオ

前菜

APPETIZER

コールドカット アントニオスタイル <i>Imported mixed cold cuts "Antonio's Style"</i>	1000
ビーフカルパッチョ <i>Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese in a lemon and oil dressing</i>	580
サーモンカルパッチョ <i>Salmon carpaccio with capers and olives in a lemon and oil dressing</i>	490
マッシュルームスライスのモッツアレラチーズ焼き (ベジタリアン) <i>Imported sliced mushrooms with melted mozzarella and thyme</i>	590
モッツアレラとアンチョビのはさみ揚げ ミックスサラダ添え <i>Deep-fried mozzarella with anchovies served with mixed salad and tomato salsa</i>	450
イタリアンソーセージのグリル ルッコラサラダ添え <i>Grilled Italian sausage with rucola salad</i>	490
茄子のモッツアレラ、パルメザン、トマト焼き (ベジタリアン) <i>Baked eggplant with mozzarella, parmesan, tomatoes and basil</i>	480
フォアグラのソテーフルーツソース ルッコラサラダ添え <i>Imported pan-fried goose foie gras, served with a selection of fruit sauces and a fresh rucola salad</i>	750
オーストラリアテンダーロインビーフのタルタル・アントニオスタイル <i>Minced Australian tenderloin tartare "Antonio's Style"</i>	650
ホタテソテー ほうれん草ソテー添え バルサミコクリームソース <i>Pan-fried imported scallops served with sautéed spinach, fresh rocket and balsamic cream sauce</i>	750
季節の野菜の温サラダ (ベジタリアン) <i>Perfectly dressed-up mixed vegetables</i>	420
ムール貝のソテー スパイシートマトガーリックソース <i>Imported sautéed mussels in spicy tomato sauce and garlic</i>	620
ハマグリソテー ホワイトワインソース <i>Sautéed clams in a white wine sauce</i>	490
イカとエビのフライ <i>Deep fried squid and prawns</i>	590

スープ

SOUPS

ミネストローネ アントニオスタイル (ベジタリアン) <i>Vegetable soup with pesto "Antonio's Style"</i>	380
シーフードのスパイシースープ <i>Spicy seafood soup</i>	420
ロブスターのビスク <i>Cream of lobster bisque</i>	450
ブラックトリュフのクリームスープ (ベジタリアン) <i>Cream of black truffle soup</i>	450

トラディショナルパスタ デュラムセモリナ

TRADITIONAL PASTA MADE FROM DURUM WHEAT SEMULE

ペンネ、スパゲティー、カッペリーニ、フジッリ、リングイネ、リガトーニ、オレッキエツテ、フェットウチーネからお選び下さい。

アラビアータ：スパイシートマトソースとガーリック (ベジタリアン) <i>All' Arrabbiata (Veg.)</i>	360
プッタネスカ：トマトソース、アンチョビ、オリーブ <i>Alla Puttanesca</i>	420
アマトリチャーナ：トマトソース、パンチェッタ、オニオン、ドライチリ、パルメザンチーズ <i>All' Amatriciana</i>	440
ポモドーロ：トマトソース、バジル (ベジタリアン) <i>Al Pomodoro (Veg.)</i>	340
ボロネーズ：ミートソース <i>Alla Bolognese</i>	450
シチリアーナ：トマトソース、ガーリック、茄子、オルガノ、リコッタチーズ、パセリ (ベジタリアン) <i>Alla Siciliana (Veg.)</i>	420
カルボナーラ <i>Alla Carbonara</i>	420
ペスト：バジル、松の実、ガーリック、オリーブオイル、羊のチーズ (ベジタリアン) <i>Al Pesto (Veg.)</i>	400
ほうれん草とキノコのクリームソース パスタと共に (ベジタリアン) <i>Alla Fiorentina (Veg.)</i>	400
クアットロフォルマッジョ：イタリアンチーズ4種のソース (ベジタリアン) <i>Quattro Formaggi (Veg.)</i>	480
マリナーラ：ミックスシーフード トマトソース <i>Alla Marinara</i>	480
ボンゴレビアンコ：アサリ ホワイトワインソース <i>Alle Vongole con Vino Bianco</i>	460
イカスミ <i>Al Nero di Seppia</i>	480
海老と海老子のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ <i>Gamberetti con il suo Caviale</i>	490
イタリアンソーセージ、フレッシュクリームとトマトのソース <i>Salsiccia con Salsa di Pomodoro e Crema</i>	450
ガーリック、バージンオリーブオイル、レッドホットチリ (ベジタリアン) <i>Aglia, Olio e Peperoncino (Veg.)</i>	360
アントニオズスペシャル：ポルチーニマッシュルーム、ダニエーレハム、ブラックトリュフクリームソース <i>Specialità di Antonio</i>	590
ラム挽肉のトマトソース <i>Al Ragu di Agnello</i>	480

* Gluten Free & Homemade pastas are available on request, additional cost will apply.

表示価格はタイバーツで、10%のサービスチャージと7%の税金が加算されます。

ホームメイドエッグパスタ

HOME-MADE EGG PASTA MADE FROM "OO" FLOUR

ラザニアボロネーゼ：ミートソースラザニア <i>Lasagna alla Bolognese</i>	450
ニョッキゴルゴンゾーラ（ベジタリアン） <i>Gnocchi al Gorgonzola (Veg.)</i>	400
牛肉のカネロニ モッツアレラチーズとトマトソース <i>Cannelloni di Manzo</i>	420
ほうれん草のトルテリーニ リコッタチーズ（ベジタリアン） <i>Tortellini di Magro (Veg.)</i>	400
牛肉のトルテリーニ モッツアレラチーズとトマトソース <i>Tortellini di Manzo</i>	420

リゾット

ITALIAN CREAMY RICE

魚介類のリゾット <i>Risotto alla Pescatora</i>	590
アーティチョークとズッキーニのリゾット（ベジタリアン） <i>Risotto ai Carciofi e Zucchine (Veg.)</i>	490
ホームメイドイタリアンソーセージとサフランのリゾット <i>Risotto alla Salsiccia e Zafferano</i>	490
イタリアンチーズ4種のリゾット（ベジタリアン） <i>Risotto ai Quattro Formaggi (Veg.)</i>	490
イカスミのリゾット <i>Risotto al Nero di Seppia</i>	490
ブラックトリュフのクリームリゾット（ベジタリアン） <i>Risotto al Tartufo (Veg.)</i>	590

アントニオズ ハウスディッシュ

ANTONIO'S "FAMOUS" HOUSE DISHES

ホームメイド ポルチーニマッシュルームラビオリ ブラックトリュフクリームソース (ベジタリアン) このラビオリをお試しにならずしてアントニオズの料理を語りつくすことはできません。アントニオズでしか味わえない、是非ご賞味頂きたい一品です。 <i>Home-made Ravioli Filled with Porcini Mushrooms, Topped with a Cream of Black Truffle Sauce (Veg.)</i>	890
ホワイトアスパラガス パルマハム巻き ゴルゴンゾーラチーズクリームソース 繊細な味が溶け合ってお口の中に広がります。リッチなソースがお好みの方にお勧めです。 <i>White Asparagus Wrapped in Parma Ham, Topped with a Cream Gorgonzola Cheese Sauce</i>	490
ペンネ・ラムシャンク (アントニオ家伝統の味) 毎週日曜日に私の母が朝7時に起きて、ラムシャンクを2時間煮込んで作ったリッチなトマトソースです。その香りは家族皆のベッドルームに届き、日曜日のランチが用意できた事を知らせました。この味は言葉では語りつくせません。是非お試しください。 <i>"Penne "Lamb Shank" (a traditional dish dedicated to my family)</i>	900
活マッドクラブのアーリオ・オリオ・ペペロンチーノ 活マッドクラブにエンジェルヘアパスタを添えた一品です。ニンニク、バージンオリーブオイルと唐辛子でシンプルに仕上げました。マッドクラブを食べやすく料理いたしましたので、ご面倒はありません。 <i>Whole "Live" Mud Crab, Capellini, Aglio Olio e Peperoncino</i>	1500
ロブスター (ホール) テルミドールスタイル 又は お好みのパスタをお選 <i>Capellini & Whole Lobster</i>	400 (100 grams)
オーストラリア産仔牛肉のサルティンボッカ <i>Veal Saltimbocca</i>	1200
ミラノ風仔牛のカツレツ <i>Veal Rack Pan-fried in Bread Crumbs (Alla Milanese)</i>	1300
風仔牛すね肉煮込ワイングレービーソース <i>Veal Ossobuco</i>	1200
ポークコルドンブルー ライトマスタードソース <i>Pork Cordon Bleu</i>	950
若鳥のグリル ワイングレービーソース 野菜ソテーとポテト添え <i>Grilled Baby Chicken</i>	900
バイクドアボカド：アボカドとエビ、モッツアレラ、パルメザンチーズ <i>Baked Avocado</i>	720
ブッラータチーズ <i>Burrata Cheese</i>	690

表示価格はタイバーツで、10%のサービスチャージと7%の税金が加算されます。

魚料理

FISH MAIN COURSES

- バラマンディ (スズキ) のソテー ルッコラサラダ添え 790
Pan-fried Barramundi
- タラのカルトッチョ：タラ、アサリ、アスパラガス、アーティチョーク、
オリーブ、ホワイトワインソース 1200
Snow Fish Cartoccio
- 本日の魚料理：ウエイターにお気軽にお尋ね下さい
Fish of the day

オーストラリア産肉料理

AUSTRALIAN IMPORTED MEAT ON THE GRILL

“The word Wagyu refers to all Japanese beef cattle (‘Wa’ means Japanese or Japanese style and ‘gyu’ means cattle). This is the bloodline that many Australian producers have decided to focus on and this is, in our opinion, one of the finest flavoured meats on the market today. Here at Antonio’s we also offer you a variety of Premium Australian cuts from different regions in Australia. Choose your favorite cut and enjoy the Experience.”

- 和牛 炭焼きテンダーロインフィレステーキ (200g) 2500
Wagyu Tenderloin Fillet Steak
- 和牛 炭火焼リブアイステーキ (300g) 3000
Wagyu Rib-Eye Steak
- 和牛プライムリブのトマホークステーキ 季節の野菜とポテトソテー添え 520
“The Tomahawk” (100 grams)
“The Mother of all Beef: Char-Grilled, Australian “Wagyu” Prime Rib, 450 day grain-fed, 4-5 marbling. Served with seasoned vegetables and sautéed potatoes on the side and Antonio’s recommended sauces. It serves up to 3-4 persons. Please ask your waiter for the available sizes.”
- チャーグリル骨付きラム肉 (3切れ) 1600
Char-Grilled Rack of Lamb

お勧めのソース

ゴルゴンゾーラチーズ - ブラックトリュフ - レッドワイングレイビー

*いずれのステーキメニューにも季節の野菜とポテトのソテーが付け合せとなっております。

サラダ

SALADS

ミックスシーフードのサラダ ハウスライトドレッシング <i>Insalata di Mare</i>	490
アボカドとエビのサラダ バルサミコドレッシング <i>Insalata di Avocado</i>	590
フレッシュ野菜のサラダ アントニオズスペシャルドレッシング <i>Insalata Mista (Veg.)</i>	360
カプレーゼ； スライストマトとフレッシュモッツアレラチーズ <i>Insalata Caprese (Veg.)</i>	450
タルトゥフォネロ； フレッシュミックスサラダのブラックトリュフ クリームソースとゴルゴンゾーラチーズ掛け <i>Insalata di Tartufo Nero (Veg.)</i>	490
シーザーサラダ <i>Insalata alla Giulio Cesare</i>	420
ルッコラのサラダ <i>Insalata di Rucola (Veg.)</i>	380
地中海風サラダ； トウガラシ、オニオン、オリーブ、トマト、 フェタチーズのミックスサラダ バルサミコドレッシング <i>Insalata Mediterranea (Veg.)</i>	420

デザート

HOME-MADE DESSERTS

ティラミス <i>Tiramisú</i>	280
パンナコッタ <i>Panna Cotta al Pistacchio</i>	280
フォンダンショコラ ホームメイドヴァニラアイスクリーム添え <i>Chocolate Lava</i>	380
アップル・シュトゥルーデル <i>Apple Strudel</i>	380
カッサータ； イタリアンアイスクリームケーキ <i>Cassata</i>	260
ヘーゼルナッツアイスクリーム フェレロ・ロシェコーティング <i>Tartufo Ferrero Rocher</i>	260

アイスクリーム

CLASSIC HOME-MADE ITALIAN ICE-CREAM BY SCOOP

ダブルチョコレート(Double Chocolate)、 ヴァニラ(Vanilla)、 ピスタチ(Pistachio)、 ヘーゼルナッツ (Hazelnut)、 ストロベリーシャーベット (Strawberry Sorbet)、 レモンシャーベット (Lemon sorbet)	160
アントニオズ厳選チーズの盛り合わせ ANTONIO'S SELECTION OF HIS BEST IMPORTED CHEESES	690

表示価格はタイバーツで、10%のサービスチャージと7%の税金が加算されます。