

JR難波
駅近

グラスワイン10種と、
豊富なポトルワイン

ワ イ ン & イ タ リ ア ン 串

珍しいこだわり創作串屋が、
なんばに登場！

ワインor串チケット付き！！

新鮮体験

アイデアたっぷり

イタリアン創作串

300円
300円
200円
300円
250円 などなど

串

イタリアン串、あまり聞きなれない串ですが、単なる創作串ではありません。

イタリア料理の一皿が、ぎゅ〜と一つの串に凝縮されて表現されます。例えば、モツツアレラチーズを生ハムで包み、さらにカラスミを追加した旨味凝縮の一串や、極太のアスパラを贅沢に使い生ハムに黄色い粒状の卵黄を散らして、ミモザ風にしたりと、一口でイタリア料理が口の中に広がります。ワインがすすむ贅沢な串料理ですね。



【ある日の串料理の一部】
燻製サーモンとオレンジのガスパチョ
もち豚バラ肉コンフィ味噌マスタード
めっちゃトウモロコシ！
水牛モツツアレラとがらすみ生ハム巻
剣先イカとオクラのタルタルのせ



これだけでワインがすすむ
前菜盛り合わせ

魚

串のお店ですが、魚が新鮮

で旨い！それもそのはず、早朝にシェフ自身が朝市へ出向き、目利きをして本日の一番の魚介を仕入れてきます。

おすすめはカルパッチョ。数種類のビネガーをブレンドして作られる特製のドレッシングと絶妙な塩加減が魚の旨味を引き立ててくれます。

これを食べるべし！！

美味さ爆発

朝市の新鮮魚介と一品料理



明石産天然ハマチとカツオのカルパッチョ、水ナスと海ぶどうのサラダ仕立て 1200円

ワインのあて色々
カイトには他にもワインのあてが色々。
大山鶏の燻製850円
や、水牛モツツアレラ
のカプレーゼ980円
自家製ローストポーク
980円などなど。
中には雑炊風イタリアン鯛茶漬け680円なんてのもあります。

菜

カイトにきたらまずはおレな一品が前菜盛合わせ。

前菜と言っても一品一品工夫が凝らされ、手をかけた料理が並びます。これだけでもワインが二杯はいけますね。

前菜盛り合わせ

二名様用 1400円

※お一人様も対応可能

オーナーシェフ 只石(タダイシ)

各店で修行を積んだ只石シェフは、研究肌の料理人。塩一つ、ビネガー一つとっても、様々な種類を組み合わせ絶妙な味に仕上げます。なんて書くと気難しく思いますが、気さくな人柄なので、気軽に声かけて下さいね。料理の事、ワインの事、なんでも聞いて下さい。





ちょっとしたパーティー利用も可能な奥のテーブル席



カウンターで調理を見ながらのワインは格別



ウッディで大人な雰囲気のカイト

ワ

チュラルで居心地のいい空間は、全22席。

お一人でご利用可能なカウンター席や、奥には8名程度でパーティー可能なテーブル席もあり。

パーティー、貸し切り

ご予算に合わせて、パーティーや貸し切りなども22名様まで対応可能です。

まずは、ご相談下さい。

定休日 月曜日
ディナー 18:00~22:30 (L022:00)
大阪市浪速区元町1-3-18
難波ミツミコープ 1階

ご予約 **06-6585-7503**

fritteria フリッターア・カイト

Caiotto

千日前通



四ツ橋筋

スタッフ募集中... アルバイト、正社員

ワイン、料理、接客が好きな明るい方大歓迎
バイト時給1000円~、正社員月給26万円~

Wine Ticket 有効期限/20122年12月末

おすすめのワイン赤か白、または串2本をプレゼントします。一回一枚のみ使えます。