

松山市

イタリアンパール
パラディッソ
since 1996

ようこそ、40種類以上の
ワインと地元食材が揃う店へ

今年で20周年になる地元で愛されるイタリア料理店。イタリアの田舎の大家族の家庭料理をコンセプトに、ピザ釜で焼き上げたピッツァなど温かみのある料理を提供。イタリアから直送の食材はもちろん、瀬戸内の旬魚や県内産の野菜もふんだんに使用したカジュアルかつ本格的な料理を味わえる。



「日替りアンティパスト3種盛り合わせ」は常連客が必ず注文する一品!



この時期は心地よい風が通るテラス席がオススメ! 外園にいるような雰囲気味わおう!



イタリアンパール パラディッソ since 1996
 住 松山市二番町1-10-1第22ミツビル1F
 西 089-941-5077
 営 18:00~翌3:00 (日・祝日 18:00~24:00) 休無 閉無
 印 http://bc-food.jp/pradiso.html

おすすめのメニュー

- 日替りアンティパスト3種盛 1,000円
- 地元野菜のバーニャカウダ 950円
- 自家製! ローストポーク 850円
- 瀬戸内旬魚のアクアパッツァ 1,600円
- 特製! マルゲリータピッツァ 980円

松山市

大皿料理
風の蔵

大皿・地酒・語らい・賑わう
オフィス街の憩の場「風の蔵」

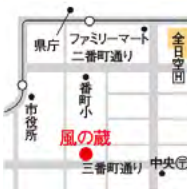
地物に限らず新鮮な旬の食材を使用し、地酒や焼酎、果実酒など旨い酒も豊富に揃っている。「鰹の藁焼き」「塩タタキ」は「風の蔵」といえばこれ! といわれるほど自慢の一品。どこか懐かしい「おぼんざい」や日替わりの旬魚の刺身も人気。個室や掘りごたつもあり、老若男女が楽しめる店だ。



ビジネス街のど真ん中なのでサラリーマンやOLの憩いの場となっている



季節を問わず人気のもつ鍋3種類(しょう油、カレー、赤もつ)。夏のスタミナづくりにはぴったりの一品だ



大皿料理 風の蔵
 住 松山市三番町4-11-5
 西 089-986-3050
 営 17:00~24:00 休 日曜(祝日前は営業) 閉無
 印 http://bc-food.jp/kazenokura.html

おすすめのメニュー

- じゃこ天 400円
- 手づくりざる豆腐 550円
- 鉄板もつ焼き 880円
- 鰹のタタキ土佐造り 980円
- 夏野菜カレーもつ鍋 1,500円