「TOP 画面」 背景の写真がゆっくり変わっていく

「TOP 画面」 背景の写真がゆっくり変わっていく

「TOP 画面」　背景の写真がゆっくり変わっていく

「TOP 画面」 背景の写真がゆっくり変わっていく

「concetto 画面」　お店と高橋シェフの紹介　　※いれているサインはダミーです。（自筆のサインが欲しいです）

PELLEGRINO

Il luogo di ristorare

concetto

当店はエミリアロマーニャ州パルマの郷土料理を基調としたお店です。店内中央にはイタリアから直輸入した手動の生ハムスライサーがあり、パルマプロシュートや生ハムの王様“クラテッロジベッロ”、サラミ etc…すべてのオーダーごとにすりたての豊かな香りや味を楽しむ事が出来ます。

トルテッリ（ラヴィオリ）やタリアテッレなどの新鮮な手打ちパスタや厳選された食材を使った料理で食の都パルマの雰囲気を皆様にお伝えしたいです。またエミリア地方を代表するランブルスコ、マルヴァジアなどの地ワインと一緒に楽しんで頂く事ができます。

店名の Pellegrino には「はやぶさ」という意味が含まれます。私の名前隼人から取りました。店名下の Il luogo di ristorare とは安らげる場所と訳します。皆様の安らぎの場として、恵比寿でお待ちしております。

―――― シェフ　高橋隼人

copyright © PELLEGRINO

「notizie 画面」　ニュース、お知らせページ

PELLEGRINO

Il luogo di ristorare

notizie

ごあいさつ

西麻布ペレグリーノを移転し、改めまして「恵比寿ペレグリーノ」となりました。
"常に全力で料理を作り感謝の気持ちでサービスをし芯の通ったワインとともに皆様が選んだ「今日」という日を楽しんで頂きたい" という基本理念は変わらず、今後はより皆様の目、鼻、耳、肌そして口にダイレクトに伝えたく、ご来店中の店内は私１人が対応いたします皆様のご来店をお待ちしております。

copyright © PELLEGRINO

「menu 画面」　お店のシステムと料金を紹介

PELLEGRINO
Il luogo di ristorare

menu

ペレグリーノへようこそ！
恵比寿 2 丁目にて、食の都パルマの郷土料理を、
厳選素材を用いて提供しています。
エミリア地方のワインとともに、
ゆったりとした時間をお過ごしください。

料理はお任せコースのみとなります。（すべて税別）

料理	お任せ コース／ 13,500 円
飲み物	ペアリング／ 8,000 円
コペルト	（席料、サービス料、 ミネラルウォーター）／ 2,000 円

手動生ハムスライサーでの切り立ての生ハム、打ちたてのパスタを取り入れた私の修行先北イタリア"エミリアロマーニャ州"の風薫る料理、それらに合わせた皿数と同数のグラスワインが主軸のお料理となります。

19:00　開場
19:30　お料理一斉スタート
定休日／不定休

ウェブ予約はこちら

copyright © PELLEGRINO