

13年間イタリアで暮らした中で学んだ、
旬を、地元の食材を、そしてなにより郷土と
伝統を愛し大事にする気持ち。故郷であり
食材の宝庫である鹿児島でイタリア料理という
フィルターを通してその素晴らしさを皆様と
分かち合えるレストランがIl Cipressoです。
長年イタリアにいたからこそ鹿児島の食材で
十分に私たちが毎日イタリアで食べていた料理
を作ることは可能なことに気が付くことができた幸運をかみしめています。そして、
イタリアを離れたからこそ、さらに奥深い
イタリア料理と向き合う毎日。。。
ぜひここでイタリアを感じ鹿児島を思う
存分味わってくださいませ！

Il Cipresso シェフ 古畠圭一郎



鹿児島県伊佐市生まれ
1998年渡伊、ローマを
かわきりに各地で修業の
後、トスカーナ州キウジ
にあるミシュラン1つ星
レストラン「I Salotti」
の総料理長を2004年
から5年間務める。
2011年9月、13年間の
イタリア生活を終え
鹿児島でチプレッソを
オープン。



ristorantino Il Cipresso

リストランティーノ イル チプレッソ

〒892-0842

鹿児島市東千石町8-9 (天文館グルメ通り)

メイプルプランチハウス1F

TEL/FAX 099.222.1713

URL <http://ilcipresso.jp>

EMAIL info@ilcipresso.jp

il_cipresso@docomo.ne.jp

営業時間 18:00-21:00(LO・要予約)

定休日 月曜日



IlCipresso



ilcipresso



団体様のご利用の場合はランチタイムの
営業も可能です。夜のご予約が入りますと
ランチタイムの時間は仕込みをしなければ
なりませんので、ご予定がある場合は
できるだけ早くお問い合わせ、ご予約
くださいませ



☆極上の食材で特別なお料理を大切な人と一緒に☆

Luce (全8品) 13860円

アミューズ、前菜、プリモ（2種類）、オマールなどの魚介のお料理、お口直し、鹿児島県産黒毛和牛フィレ、ドルチエ

注）こちらのコースのご予約は4日前までとなります。食材のリクエストも承れますので必ず事前にお電話でご予約下さい。お祝いにお花のブーケを贈りたい場合の手配も可能です。



☆イタリアを旅するような鹿児島の旬とシェフのイマジネーションの絶品料理☆

Cipresso (全8品) 9240円

アミューズ、前菜、プリモ（2種類）、お魚料理、お口直し、お肉料理、ドルチエ

13年イタリアで暮らし、ミシュランシェフとしても活躍したオーナーシェフのイチオシコース。鹿児島の旬の食材と本場イタリア人を唸らせるクリエイティブなイタリアンコース。



☆時間がないけど存分に美味しいものを満喫したい☆

Acero (全5品) 5891円

アミューズ、前菜、プリモ（1種類）、メイン料理、ドルチエ

注）こちらコースはCipressoコースに準じます。メインは基本はお肉となりますが、お魚が良い場合はご予約時にお申し付けください。またプリモ2種類食べたいという方には税別5500円でご用意いたします。

本場フィレンツェサイズ！厚さ4cm肉が立つチップでしか食べられないビステッカ

まったくの赤身で厚みが4cmという本場フィレンツェのTボーンステーキを踏襲するのは鹿児島でチプレッソだけ！！1枚約1kgの肉塊は驚くほど旨い♪肉の旨さを堪能して下さい！

ビステッカ（Tボーンステーキ）コース 10395円

アミューズ、前菜、ビステッカ、ドルチエ お値段はお一人様のお値段となります。

