



おいしいの最上級

"ottimo" (オッティモ) な時間を

ここは、小倉駅の裏手にある小さなイタリア料理店です。
店内はこじんまりとしていますが、
そのぶん、私たちとも、お客様どうしも距離が近く、
イタリアのふるさとにいるような、にぎやかな雰囲気となっています。

"元漁師" の経験を活かして、市場から旬の魚介を毎朝仕入れています。
一番の魅力は豊前や関門海峡が育んだ濃厚な魚介出汁。
ここでしか味わえない一皿をぜひご堪能ください。

心を込めておもてなしいたしますので、
ぜひ、大切なご家族やご友人と楽しいひとときを！



Shop Info



bar italiano del mare OttimoO

Access
北九州市小倉北区浅野 1 丁目 2-3
コンダクトビル 1F

Tel
092-111-1111

Lunch
11:30-14:30 (LO 14:00)

Dinner
19:00-23:00 (LO 22:00)

Close
毎週月曜日



RECOMEND



¥1,200 yen
旬の魚介を使った
特製リゾット



¥1,200 yen
モッツァレラチーズの
カプレーゼ



¥1,200 yen
有機野菜のアヒージョ

その他のメニュー

CHEF & OWNER



Ilario Adani (イラーリオ・アダーニ)

ナポリから約 50 キロ離れた港町サレルノ出身。
漁師一家に育ち、漁業を営んできた。
もっと魚を楽しんでもらいたいと、
ナポリで料理人の修行を重ねる。
日本人女性と恋に落ち、結婚。
妻のふるさとである北九州市にて料理店を開く。

Page Top

FOOD

南イタリアの
漁師が生んだ下町の味

漁師たちのお気に入り料理はお酒が進むものばかり。
地元っ子が愛するイタリアの下町料理を召し上がれ！



¥1,200 yen
旬の魚介を使った
特製リゾット



¥1,200 yen
モッツアレラチーズの
カプレーゼ



¥1,200 yen
有機野菜のアヒージョ



¥1,200 yen
旬の魚介を使った
特製リゾット



¥1,200 yen
モッツアレラチーズの
カプレーゼ



¥1,200 yen
有機野菜のアヒージョ



¥1,200 yen
旬の魚介を使った
特製リゾット



¥1,200 yen
モッツアレラチーズの
カプレーゼ



¥1,200 yen
有機野菜のアヒージョ



¥1,200 yen
旬の魚介を使った
特製リゾット



¥1,200 yen
モッツアレラチーズの
カプレーゼ



¥1,200 yen
有機野菜のアヒージョ

Shop Info



bar italiano del mare
OttimO

Access
北九州市小倉北区浅野 1 丁目 2-3
コンダクトビル 1F

Tel
092-111-1111

Lunch
11:30-14:30 (LO 14:00)

Dinner
19:00-23:00 (LO 22:00)

Close
毎週月曜日



FOOD

南イタリアの

漁師が生んだ下町の味

漁師たちのお気に入り料理は
お酒が進むものばかり。
地元っ子が愛するイタリアの下町料理を
召し上がれ！



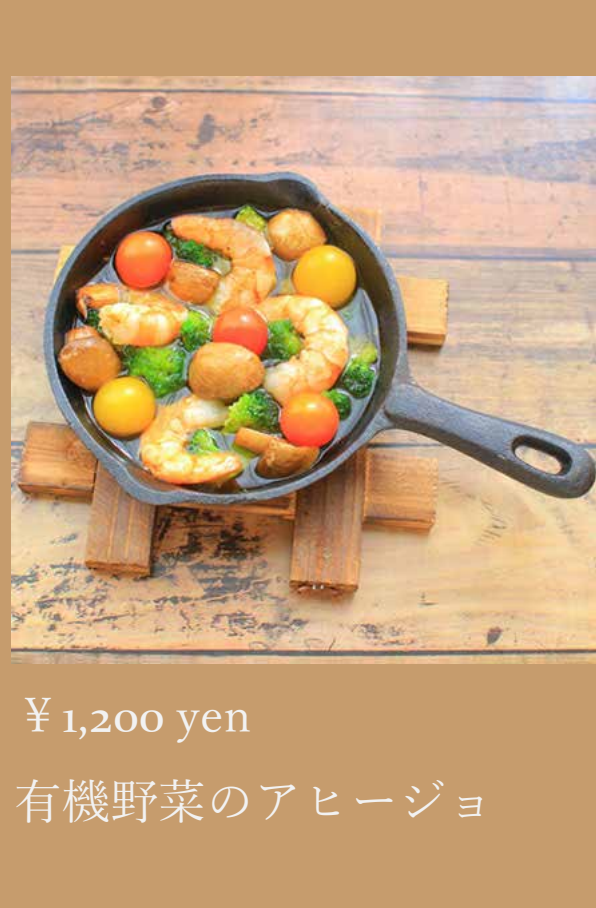
¥ 1,200 yen

旬の魚介を使った
特製リゾット



¥ 1,200 yen

有機野菜のアヒージョ



¥ 1,200 yen

モッツアレラチーズの
カプレーゼ



¥ 1,200 yen

旬の魚介を使った
特製リゾット



¥ 1,200 yen

有機野菜のアヒージョ



¥ 1,200 yen

モッツアレラチーズの
カプレーゼ

DRINK

楽しいひとときは お酒を抜きに語れない

シェフがワイナリーから直接仕入れたとっておきのワインがあります。
お食事に合うものを選びますので、ご要望ください。

WINE LIST

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。



ビール…… ¥1,200 yen

モヒート…… ¥1,200 yen

カンパリオレンジ…… ¥1,200 yen

カルアミルク…… ¥1,200 yen

オレンジジュース…… ¥1,200 yen

その他カクテル・ソフトドリンクも

Shop Info



bar italiano del mare OttimO

Access

北九州市小倉北区浅野 1 丁目 2-3
コンダクトビル 1F

Tel

092-111-1111

Lunch

11:30-14:30 (LO 14:00)

Dinner

19:00-23:00 (LO 22:00)

Close

毎週月曜日

Map



Page Top
22px

DRINK

楽しいひとときは お酒を抜きに語れない

シェフがワイナリーから直接仕入れた
とっておきのワインがあります。

お食事に合うものを選びますので、

ご要望ください。

WINE LIST

Barolo (バローロ)

¥ 1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥ 1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥ 1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥ 1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥ 1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥ 1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。

Barolo (バローロ)

¥ 1,200 yen

イタリアを代表するワインの
王様。ネッビオーロ種。力強
く重厚な味わい。



ビール…… ¥ 1,200 yen

モヒート…… ¥ 1,200 yen

カンパリオレンジ…… ¥ 1,200 yen

カルアミルク…… ¥ 1,200 yen

オレンジジュース…… ¥ 1,200 yen

その他カクテル・ソフトドリンクも

[^ Page Top](#)

bar italiano del mare

OttimO

北九州市小倉北区浅野 1 丁目 2-3

コンダクトビル 1F

092-111-1111

PARTY

貸し切りも可能 特典に窯焼きピザも

気が置けない仲間と自分たちだけの特別な時間をお過ごしいただけます。
※6名様から14名様まで。

120分飲み放題 4000円 (税込み)

コースメニュー

- ・アンチョビの ‘アランチーニ’
- ・バジルとパルメザンチーズのジェノバサラダ
- ・旬のお魚のカルパッチョ ナポリターナ
- ・本場直輸入 サン・ダニエーレ産最高級生ハム食べ比べ
- ・エビとムール貝の漁師蒸し
- ・ドライトマトをつかった特製ボロネーゼ
- ・自家製ミラノ風カツレッツ

飲み放題メニュー

- ・瓶ビール
- ・ワイン (赤 / 白)
- ・カクテル (カシス / カンパリ / ディタ等)
- ・ウィスキー
- ・ソフトドリンク (オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ウーロン茶)

Shop Info



bar italiano del mare OttimO

Access

北九州市小倉北区浅野 1 丁目 2-3
コンダクトビル 1F

Tel

092-111-1111

Lunch

11:30-14:30 (LO 14:00)

Dinner

19:00-23:00 (LO 22:00)

Close

毎週月曜日

Map



PARTY

貸し切りも可能

特典に窯焼きピザも

気が置けない仲間と自分たちだけの特別な時間をお過ごしいただけます。

※6名様から14名様まで。

120分飲み放題

4000円(税込み)

コースメニュー

- ・アンチョビの ‘アランチーニ’
- ・バジルとパルメザンチーズの
ジェノバサラダ
- ・旬のお魚のカルパッチョ ナポリターナ
- ・本場直輸入 サン・ダニエーレ産
最高級生ハム食べ比べ
- ・エビとムール貝の漁師蒸し
- ・ドライトマトをつかった特製ボロネーゼ
- ・自家製ミラノ風カツレツ

飲み放題メニュー

- ・瓶ビール
- ・ワイン (赤 / 白)
- ・カクテル (カシス / カンパリ / ディタ等)
- ・ウィスキー
- ・ソフトドリンク
(オレンジジュース /
グレープフルーツジュース /
ウーロン茶)

[^ Page Top](#)

bar italiano del mare
OttimO

北九州市小倉北区浅野1丁目2-3
コンダクトビル 1F

092-111-1111