

Today's Pick up!!

本日のおすすめ

Glass Wines グラスワイン

イタリアの白

【イタリア】品種 グリッロ (辛口)

グラス 880

シトラスのアロマチックな香りで程よい酸味の爽やか系

デキャンタ 2780



吉祥寺の白

【ブルガリア】品種 シャルドネ・リースリング (やや辛口)

グラス 980

サクラアワード最高ランクダイヤモンドトロフィー受賞!!

フルーティーな味わいで女性人気◎

デキャンタ 2980



ソムリエセクション白

【スペイン】品種 シャルドネ (辛口)

グラス 1200

樽熟成の豊かで複雑な香りと、力強く華やかな味わい。

デキャンタ 3780

前菜から温菜まで幅広く相性抜群!!



イタリアの赤

【イタリア】品種 サンジョベーゼ (ミディアムボディ)

グラス 880

通常より長く熟成されたキャンティで、複雑かつフレッシュ。

バランスの取れた酸味が特徴

デキャンタ 2780



吉祥寺の赤

【チリ/マウレヴァレー】品種 カベルネ・ソーヴィニオン (フルボディ)

グラス 980

ブルーベリーやプルーンのアロマとオーク香が絶妙に加わり

コーヒーやバニラのニュアンス。

デキャンタ 2980



ソムリエセクション赤

【イタリア/サルデーニャ島】品種 カンノナウ100% (フルボディ)

グラス 1200

鮮やかなガーネット色で香りが強く、余韻が長い

ふくよかな味わい。(グルナツシュ)

デキャンタ 3780



Today's Pick up!!

本日のおすすめ

ANTIPASTO 冷前菜

数量
限定

北海道 白糠産 水蛸のカルパッチョ
前菜のマストアイテムです。

1,300

俺のイタリアン吉祥寺オリジナル
前菜盛り合わせ~antipasto misto~
想像を超えるモリモリ前菜!!

1,400

ANTIPASTO CALDO 温前菜

牛スジとじゃがいもピューレのグラタン
~アッシパルマンティエ風~
子供から大人まで大人気の逸品!バケット必須♪

800

数量
限定

A5黒毛和牛のラルドを纏ったポテトフライ
進化系ポテトフライ!!黒毛和牛の旨味たっぷり♪

800

徳島県産 鱧とヤングコーンのフリット
高級魚の鱧と旬野菜の揚げ物!!ビールに合う♪

1,200

PRIMO PIATTO パスタ

~生ボロネーゼ~

北海道産牛肉のタルタルステーキと
冷製クリームソースのカッペリーニ
生ボロネーゼ??未知との遭遇をぜひご賞味くださいまし。

2,000

宮城県産
真イワシとういきょうの冷製パスタ
暑い夏にピッタリの柑橘系冷製パスタ!

1,600

SECONDO PIATTO メインディッシュ

数量
限定

牛サーロインとフォアグラのロッシーニ風
黒トリュフソースでお召し上がりください。

3,000

BOTTLE WINES

ボトルワイン

WHITE WINE



アラゴスタ ヴェルメンティーノ

【イタリア】品種 ヴェルメンティーノ

タイプ／白 やや辛口

レモンや柑橘系のアロマでフレッシュ爽やかな味わい。
エチケットにも書かれているように、魚介との相性抜群です。

5,500



ケンダルジャクソン シャルドネ

【アメリカ/カルフォルニア】品種 シャルドネ

タイプ／白 辛口

カルフォルニア屈指のワイナリーが作るソムリエおすすめの
ワイン。豊かな果実味と熟成のコクとボリューム感があり、
クリーム系のお料理や食後のデザートとも相性抜群！

6,800

RED WINE



鳥居平今村ブラッククイーンルージュ

【日本/山梨県】品種 ブラッククイーン

タイプ／赤 ミディアムボディ

ラズベリーや苺の可愛らしい香りで、フレッシュさと果実味、酸
味のバランスが良くコクのある味わい。タンニンは柔らかく赤ワイ
ンが苦手な方でも飲んでいただきたい1本です。

5,500



マルケス デ リスカル ティント レゼルヴァ

【スペイン】品種 テンプラリーニョ グラシアーノ マズエロ

タイプ／赤 重め

よく熟した果実の香りとオークやスパイスなどの香りも楽しめます。
アメリカンオークで2年熟成され、酸とタンニンのバランスが良く
長い余韻が魅力的です。

5,980