

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）

シトラスのアロマチックな香りて程よい酸味の爽やか系

グラス 880

デキャンタ 2,780

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）

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◎

グラス 980

デキャンタ 2,980

ソムリエセクション白

【ポルトガル】品種 コデガ主体（辛口）

柑橘系や白い花の香りもあり、フレッシュで清々しいアロマ

ミネラル豊富でみずみずしい爽やかなワイン。

グラス 1200

デキャンタ 3,980

イタリアの赤

【イタリア】品種 モンテプルチアーノ（ミディアムボディ）

赤い果実やチョコレートのような濃縮された香り

口当たりは柔らかく果実味豊かなバランスの取れたワイン

グラス 880

デキャンタ 2,780

吉祥寺の赤

【ブルガリア】品種 カベルネ/メルロー（フルボディ）

ベリーやブラックチェリーのアロマとブラックペッパーの

スパイシーな香りが特徴ほど良いタンニンが

グラス 980

デキャンタ 2,980

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（フルボディ）

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)

グラス 1200

デキャンタ 3,980

Today's Pick up!!

本日のおすすめ

ANTIPASTO 冷前菜

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

豪華!!冷菜お肉の3種盛り合わせ
《タルタルステーキ・和牛炙りカルパッチョ・ローストビーフ》
暑い夏はお肉を食べて乗り切ろう!!

2,300

ANTIPASTO CALDO 温前菜

ジャンボマッシュルームとサルシッチャの
オーブン焼き~トリュフ風味~
肉厚のジャンボマッシュルーム贅沢肉詰め♪

900

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

国産パドロンフリット
ビールに合う!甘味のある唐辛子の一種。たまに辛い当たり有り?

800

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

茨城県産
焼き茄子とオイルサーディンの冷製パスタ
暑い夏にピッタリのイタリア産の魚醤を使った藤井シェフの新作!

1,500

SECONDO PIATTO メインディッシュ

メカジキのカツレツ
ケッカソースでさっぱりお召し上がり頂けます。

1,800

牛サーロインとフォアグラのロッシーニ風
俺のシリーズ大人気の逸品!!

3,000

数量
限定

数量
限定

数量
限定

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！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