

# 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 (辛口)

手摘みの葡萄をソフトプレスして作る高品質のソアヴェ  
りんごやアプリコットの果実の旨味やミネラル感が溢れます。

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

【フランス・ボルドー】品種 ソーヴィニオン・セミヨン(辛口)

ボルドー初の日本人女性醸造家!!

ふくよかで広がりのある甘やかな香り。マンゴーや  
トロピカルフルーツのような華やかな一面。口に含むと  
新鮮な果実の濃厚なボリューム感があります。

グラス 1200

デキャンタ 3,980



### イタリアの赤

【イタリア/トスカーナ】

品種 サンジョベーゼ(ミディアム)

キアンティ地区で最も歴史のある地域の  
葡萄を使った深みのある味わい。

グラス 880

デキャンタ 2,780



### 吉祥寺の赤

【フランス・ローヌ】品種 グルナッシュ・シラー(ミディアム)

サクラアワードでダイヤモンドトロフィー受賞!!

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  
スパイシーな香りです。ほど良いタンニンが特徴

グラス 980

デキャンタ 2,980



### ソムリエセクション赤

【カルフォルニア】品種 ジンファンデル(フルボディ)

黒いベリー系、スパイスの香りです。ふくよかな果実味と  
バランスの取れたタンニン。肉に相性抜群!!

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

### 俺のイタリアン吉祥寺オリジナル 前菜盛り合わせ ~antipasto misto~

1,500

2名~3名様分のお野菜&お肉の想像を超えるモリモリ前菜!!

数量  
限定

宮城県気仙沼産

### 戻り鰹のカルパッチョ~グリーンマスタードソース~

戻り鰹はプランクトンや小魚をたくさん食べて南下してくるため、油が乗った濃厚な味わいが特徴。

1,300

この時期しか食べられない、知る人ぞ知る最高にうまいカツオ🐟

## ANTIPASTO CALDO 温前菜

数量  
限定

### 坊ちゃんカボチャのグラタン🍷

手のひらサイズの小さなカボチャでホクホクで甘味が強いのが特徴。カボチャを丸ごとグラタンにするので、見た目も可愛く器まで食べられます!

1,200

北海道産

### 帆立とキノコのクレープ包み

帆立とキノコの入った濃厚なクリームをクレープ生地で包みこんだ新感覚のとろーり熱々クレープ。1皿2個入り♪

1,100

## PIZZA ピザ

### 鱧のグリルと青のりのピザ

青のりの磯の香りと旬の高級魚『鱧』のハーモニー♪  
ここでしか味わえないスペシャリテ!!

1,400

## PRIMO PIATTO パスタ

数量  
限定

### オマール海老と魚介のトマトソース“リングイネ”

2,900

赤字覚悟!!高級食材オマール海老を使った贅沢パスタ。  
口いっぱい広がる海の幸をお楽しみください🍷

## SECONDO PIATTO メインディッシュ

### 黒毛和牛のザブトンとフォアグラのロッシェーニ風

3,500

黒毛和牛A4の希少部位『ザブトン』とフォアグラの贅沢な組み合わせ。  
トリュフのソースとご一緒にお召し上がりください!

# BOTTLE WINES

ボトルワイン



## WHITE WINE



### アラゴスタ ヴェルメンティーノ

5,500

【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快な味わい。  
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。



### ケンダルジャクソン シャルドネ

6,800

【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!



## RED WINE



### 鳥居平今村

### ブラッククイーンルージュ

5,500

【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、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。



### マルケス デ リスカル

### ティント レゼルヴァ

5,980

【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。