Today's Pick up!!

本日のおすすめ

おすすめソフトドリンク

私のピーチティー 480

Glass Wines グラスワイン

イタリアの白 980

【イタリア】品種 ヴェルメンティーノ （辛口）

吉祥寺の白 1,080

【フランス】品種 ヴェルメンティーノ （辛口）

イタリアの赤 980

【イタリア】品種 サンジョベーゼ （ライトボディ）

吉祥寺の赤 1,080

【アメリカ】品種カベルネソーヴィニヨン （ミディアムボディ）

カリフォルニアの赤 1,580

【アメリカ】品種 ジンファンデル （フルボディ）

バローロ 1,580

【イタリア】品種 ネッピオーロ タイプ／赤 （ミディアムボディ）

赤いデザートワイン 880

【イタリア】品種 コルヴィーナ タイプ／赤 （甘口）

貴腐ワイン 880

【フランス】品種 セミヨン ミュスカデル タイプ／白 （甘口）

Today's Pick up!!
本日のおすすめ

ANTIPASTO 冷前菜

数量限定 本日の鮮魚のカルパッチョ 1,100
前菜のマストアイテムです。

俺のイタリアン吉祥寺オリジナル
前菜盛り合わせ~antipasto misto~ 1,400
想像を超えるモリモリ前菜!!!

フォアグラのクレームブリュレ 900
濃厚な前菜、ワインと相性抜群です。

PRIMO PIATTO パスタ

ホタルイカとそら豆のリングイネ 1,400
藤井シェフの新作料理です。

PIZZA ピッツァ

桜エビとアスパラガスのオーロラソース 1,300
旬の食材を使った贅沢ピッツァ!!

SECONDO PIATTO メインディッシュ

牛フィレ肉のソテー 1,800
黒トリュフソースでお召し上がりください。

松阪牛バラ肉と新じゃが芋のトマト煮込み 2,200
寒い季節にピッタリ!

愛媛産 桜鯛と甲イカのグリル 1,800
桜鯛と甲イカのうまみを生かした逸品。

BOTTLE WINES

ボトルワイン

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

マリウス ブラン 3,980
【フランス】品種 ヴェルメンティーノ
タイプ／白 やや辛口

プリミティーボ マンドゥーリア 5,500
【イタリア】品種 プリミティーボ
タイプ／赤 やや重め

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

テントゥライフ 8,800
【アメリカ】品種 ジンファンデル
タイプ／赤 重め