

Recommended Menu

俺のイタリアン吉祥寺 本日のおすすめメニュー



豊洲直送!!
厳選3種の鮮魚カルパッチョ

おすすめ

Carpaccio of 3 kinds of fresh fish selected directly from Toyosu

豊洲直送!!

厳選3種の鮮魚カルパッチョ

新鮮な魚を豊洲市場から直送しているので鮮魚抜群!!
鮮魚の内容はスタッフまでお申し付けください。

1,680
(税込1,848)

Here's the deal! Today's Appetizer Platter (2 to 3 persons)

これで決まり!

本日の前菜盛り合わせ (2~3人前)

お肉や野菜を使用した、イタリアの前菜が盛り合わせ!!
誰もが納得、見てのお楽しみボリューム満点の一皿。

1,580
(税込1,738)



本日の前菜盛り合わせ

1 piece raw oyster from Okayama

岡山県産 生牡蠣 1ピース

プリプリで旨味たっぷりの生牡蠣を贅沢に。
乾杯のスパークリングに合わせるのが最適!!!

680
(税込748)

Kettle-baked Young Corn with Skin - Anchovy Sauce with Saffron

釜焼き皮付きヤングコーン

~サフラン入りアンチョビソース~

皮付きで焼くことによって中ホクホクに仕上げた初夏のヤングコーン。
お酒のつまみにピッタシ♪

480
(税込528)

Gnocchi Sardi with Mussels and Saffron

ムール貝とサフランのニョッケサルディ

ムール貝の旨味とサフランの香りが溶け込んだ贅沢なパスタ!!
海の恵みを閉じ込めた、至福の一皿です。

1,280
(税込1,408)



北海道産熟成イモと
自家製ボルケッタのチーズピザ

おすすめ

Bismarck rosso with cured ham and half-boiled egg

北海道産熟成イモと自家製ボルケッタのピザ

北海道産の少し変わったジャガイモ『ノーザンルビー』と『シャドークイーン』
を使用し、ハーブの香り豊かなボルケッタが乗った至極のチーズピザ逸品。

27cm 1,380
(税込1,518)

Fritter of hamo and toro eggplant

鱧とトロ茄子のフリット

高級食材の鱧と今が旬のトロ茄子をフリットに。
ふわふわ、とろとろ食感がクセになる!!

980
(税込1,078)



甘鯛のアクアパッツァ

Aqua Pizza of Sea Bream

甘鯛のアクアパッツァ

ふっくらと蒸し上げた甘鯛を、貝の旨みとトマトの酸味が溶け込んだ
白ワインベースのスープで仕上げた上品な一皿。

1,980
(税込2,178)

Iberico Pork Tongue Confit with Lemon and Herb Sauce

イベリコ豚タンのコンフィ~レモンとハーブのソース~

低温調理でしっかりと仕上げたイベリコ豚タンをサッパリとしたソースと共に。
お酒のつまみのもう逸品にぜひ♪

1,580
(税込1,738)

Tea Catalana

紅茶のカタラーナ

香り豊かな紅茶のアイスブリュレ!!
子供も大人も大好きなデザート♪

500
(税込550)



紅茶のカタラーナ