

Recommended Menu

俺のイタリアン吉祥寺 本日のおすすめメニュー



本日の前菜盛り合わせ

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)

Carpaccio of 3 kinds of fresh fish selected directly from Toyosu

おすすめ

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。

1,780
(税込1,958)

Double serving! Sea urchin mousse with sea urchin crab and salmon roe

【祭り】倍盛り! ウニ、カニ、イクラを添えたウニのムース

一番人気のウニのムースを今回のフェア限定で、雲丹の量を倍盛り!!
ここでしか味わえない逸品!!

980
(税込1,078)



豊洲直送!!
厳選3種の鮮魚カルパッチョ

おすすめ

Matsusaka Beef Roast Beef

【祭り】松阪牛の極上ローストビーフ

旨みが強く、柔らかい松阪牛のローストビーフ。
シンプルに素材の味を存分にお楽しみください!!

2,500
(税込2,750)

Matsusaka Beef Bistecca

【祭り】松阪牛のビステッカ

松阪牛の赤身をシンプルにステーキに仕上げました。
ソムリエ厳選の赤ワインとお楽しみください♪

3,000
(税込3,300)

Foie Gras and Chicken Liver Mousse with Melba

フォアグラと鶏レバーのムース~メルバ添え~

至高の逸品。ワインのお供として贅沢な一皿いかがですか?
濃厚なフォアグラと鶏レバーが織りなすハーモニーをご賞味ください!!

880
(税込968)

Roasted Hokkaido Ezo Deer with consommé

北海道産エゾ鹿のロースト~コンソメ仕立て~

癖の少ない蝦夷鹿ロースを低温調理で火入れ。蝦夷鹿から引いたコンソメを仕上げに使用し、素材の旨みをふんだんに生かした一皿。

2,880
(税込3,168)

Spaghetti with squid ink~with seared squid and sea urchin

イカ墨のスパゲッティ

~炙りスルメイカと雲丹を添えて~

本格的なイカ墨スパゲッティを求めている方はこれ!!
とにかく美味い黒くなるパスタ!!

1,780
(税込1,958)

おすすめ

Matcha Cheesecake

抹茶のチーズトルタ

日本一の茶師監修の有機抹茶を使用した香り豊かな
抹茶のチーズケーキ。

680
(税込748)

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)



松阪牛のビステッカ



イカ墨のスパゲッティ
炙りイカとウニを添えて



紅茶のカタラーナ