

本日のおすすめ品 TODAY'S SPECIALTY

パルマ産生ハムとイチジクのサラダ ￥1800

Raw ham & fig salad

タコとじゃがいものソテー ￥1300

Sautéed octopus & potatoes

ハマグリと水菜のスパゲティ ￥1700

Spaghetti clam & mizuna

梅と大葉のスパゲッティ ￥1600

Spaghetti Japanese plum & herbs

イベリコ豚のミラノ風カツレッツ ￥2000

Ibérico pork cutlets Milanese style

(おすすめスパークリングワイン)

マリア・リゴルオルディ/ブリュット・ナチュレ-スペイン

Maria Rigol Ordi/Brut Nature-Spain

スペインのカタルーニャ地方を代表するCAVAの産地ペネデスから収穫される、マカベオ、チャレロ、パレリアーダのブレンドです。15ヶ月以上熟成され、本場シャンパーニュに負けない高品質なカヴァです。

程よいガス圧に上品な果実味のアロマ、スムーズな喉越しが感じられる余韻が長いCAVAです。

Glass 900yen Full 4,900yen