

RECOMMEN!

スマホでメニューが
ご覧頂けます
www.dipunto.wine/menu



ディプントの看板商品です!

ディプントに来たらコレ!

元祖! 生ハムとサラミのまんこ盛り

Plate of Dry-Cured Ham and Salami

生ハムからしみ出る旨みを、ランブルスコの爽やかな甘さが際立たせてくれます。

●レギュラー (3名様~) 1,480 (税込1,628)

[野菜トッピング] +550 (税込605)

[キャラメルみたいなブラウンチーズトッピング] +550 (税込605)

Regular size <For three people or more>
+¥605 Vegetable topping
+¥605 Topping Caramel-like Brown Cheese

●ハーフ (~2名様) 880 (税込968)

[野菜トッピング] +380 (税込418)

[キャラメルみたいなブラウンチーズトッピング] +380 (税込418)

Half size <For two people>
+¥418 Vegetable topping
+¥418 Topping Caramel-like Brown Cheese



ぶどう
お口直しに冷凍ぶどうが合うのです。



新

キャラメルみたいな
ブラウンチーズ

野菜

たっぷり野菜のトッピング!



新定番!

Di PUNTOの まるごとガーリックシュリンプ (5尾)

Di PUNTO's Whole Garlic Shrimp (5 pieces)

1,800 (税込1,980)

背開きしたブラックタイガーを殻ごとオープンで焼き上げたディプント自慢の新名物!エビの甘みと旨みを、ランブルスコの泡と酸が引き立ててくれます。

WITH LAMBRUSCO!

生ハムやシーフードとあわせるのが、イタリアの定番スタイル!!

ランブルスコ (弱発泡性・低アルコール・フルーティなワイン)

Di 辛口ランブルスコ / ランブルスコ100% <イタリア>

<赤> Lambrusco Secco [Sparkling red wine]

bottle 3,000 (税込3,300)

glass 600 (税込660)

ランブルスコ / ビアッコ / ドルチェ <イタリア>

<白> Lambrusco / Bianco / Dolce [Sparkling white wine]

bottle 3,000 (税込3,300)

glass 600 (税込660)

GIV 甘口ランブルスコ / エミリア・ロッシ・ドルチェ <イタリア>

<赤> Gruppo Italiano Vini / Lambrusco Rosso Dolce [Sparkling red wine]

bottle 3,000 (税込3,300)

glass 600 (税込660)



Diランブルスコ3種飲み比べ

Lambrusco wine flights

1,200 (税込1,320)



お酒の友 お酒が進むおつまみです!

北海道十勝産 枝豆のスモーク 500 (税込550)
Smoked Green Soybean

桜チップで煙し、ストウブで美味しさを閉じ込めた、女性にも大人気の枝豆です。



人気者!

クリームチーズの醤油漬け 480 (税込528)

Cream Cheese Soaked in Soy Sauce

ギャップ萌えする人続出中。濃厚で程よい塩味が癖になる味です。

とまらないポテトフライ ~特製チリマヨ~ 580 (税込638)

French Fries with Spicy Mayonnaise

マ・チ・コⅢ (マッシュポテト、チーズ、コンショウ) 550 (税込605)

The warm dish of Mashed potatoes, Mozzarella cheese and Mix pepper

海老とアボカドのサルサ 580 (税込638)

Tortilla Chips with Shrimp Avocado Salsa

アンガス牛のジャーキー 480 (税込528)

Angus Beef Jerky

ベジタブル お野菜が主役の逸品。

スパイス香るざくざくキャロラペ 380 (税込418)

Spiced Crunchy Carottes Râpées

北海道帯広市 和田農園の牛蒡フリット 580 (税込638)

Wada Farm Burdock Root Fritto from Hokkaido Obihiro

おすすめ!!

ザクザクあんちよびポテサラ 480 (税込528)

Potato Salad with Anchovy and Crunchy Fried Onions

蒸し焼きペペロンブロッコリー 580 (税込638)

Steamed Broccoli with Anchovy and Garlic Sauce

ザ・アンチョビキャベツ 650 (税込715)

Sauteed Cabbage with Anchovy and Garlic Sauce

まるでピーチな、まるごとトマトのカプレーゼ 580 (税込638)

Peach-Scented Whole Tomato Caprese

味の決め手は隠し味の
ゴルゴンゾーラ

スナック 軽いフィンガーフードたち。

人気者!

フルーツラムバター 500 (税込550)

Rum flavored fruits butter

ピーカンナッツのキャラメルチョコ風味 580 (税込638)

Pecan Nuts coated with caramel chocolate

4種類のドライフルーツ盛り合わせ 480 (税込528)

(キウイ・マンゴー・いちじく・クランベリー)

Assorted Dried Fruits

お店でスモークしたメープルミックスナッツ 480 (税込528)

House-made Smoked Maple Caramelized Mixed Nuts

お肉系 ちょうどいいお肉、揃ってます。

お肉屋さんのシャルキュトリー
盛り合わせ

Assorted Charcuterie

1,680 (税込1,848)

ハム・ソーセージ・パテなど、
ちょっと贅沢な盛り合わせです。



魔法のスパイス

新 ワイン泥棒な燻製おつまみポーク 880 (税込968)

Smoked Pork with Roast Burdock

新 牛肉のタリアータ ~ルッコラソース~ 980 (税込1,078)

Beef Tagliata with Arugula Sauce

ワイン好きのための豚と羊の粗挽きソーセージ 780 (税込858)

Pork and Lamb Sausage with Baked White Kidney Beans

挽き肉とマッシュポテトのチーズ焼き 880 (税込968)

Oven Grilled Mashed Potato and Ground Meat with Cheese

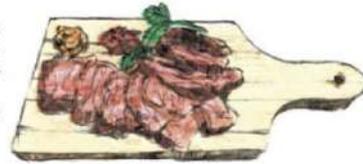
アンガス牛のステーキ 1,980 (税込2,178)

~ニュージーランド産オーシャンビーフ~

Angus Beef Steak ~New Zealand Ocean Beef~

オーシャンビーフは、グラスフェッド&グレイ
ンフェッドで育てられた赤身と脂のバランスが良い
お肉。稀有な海沿いの牧場で、新鮮な海風と豊か
な自然の中で放牧されています。

※遺伝子組み換え飼料や成長ホルモン剤は一切
使用していません。



シーフード みんな大好き、海の幸あれこれ。

魔法のスパイス

切り落としマグロのカルパッチョ 980 (税込1,078)

Tuna and Sliced Onion Carpaccio -DiPUNTO Magic Spices-

新定番!

Di PUNTOの

新 まるごとガーリックシュリンプ (5尾) 1,800 (税込1,980)

Di PUNTO's Whole Garlic Shrimp (5 pieces)

新 ワカサギのフリット 480 (税込528)

Wakasagi Smelt Fritters

つぶ貝のガーリックバター焼き 750 (税込825)

Grilled Whelk with Garlic and Butter Sauce

海老のアヒージョ 900 (税込990)

Shrimp Ajillo

Di PUNTOの魔法のスパイス

石のすり鉢を使いその場で挽いた選べるスパイスをお料理にバラリク
挽きたての豊かな香りと味わいが楽しめる特別なメニューです!



① お通し代として、お一人様 380円(税込 418円)を頂戴しております。
おかわり自由のパンをご提供いたします。

There is a cover Charge of ¥418 per guest. All you can eat bread.



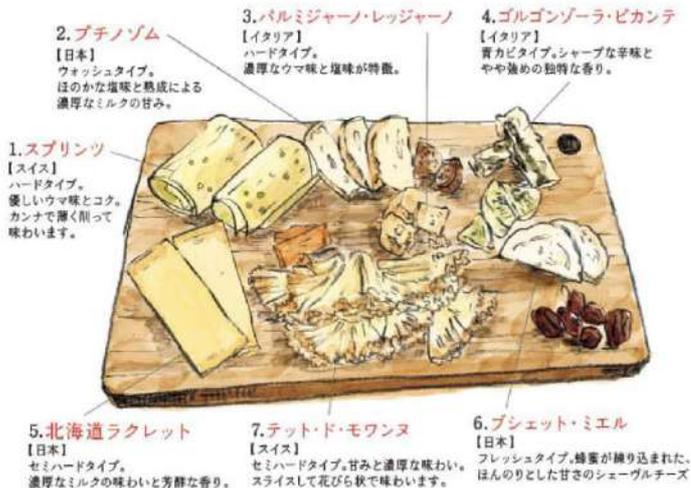
このマークの付いた商品の代金の一部は、環境緑化活動に寄付されます。

チーズいろいろ

チーズは裏切らない。

★贅沢! 7種類のチーズ盛り合わせ 1,800 (税込1,980)
7-Cheese Assortment

★厳選! 3種類のチーズ盛り合わせ 1,280 (税込1,408)
Sbrinz, Tête du Moine + Choose one more
「スプリンツ」「テット・ド・モワンヌ」に加え、2-6より1種類をお選びいただけます。



- 1. スプリンツ
【スイス】
ハードタイプ。
優しいウマ味とココ。
カンナで薄く削って
味わいます。
- 2. プチノゾム
【日本】
ウォッシュタイプ。
ほのかな塩味と熟成による
濃厚なミルクの甘み。
- 3. パルミジャーノ・レッジャーノ
【イタリア】
ハードタイプ。
濃厚なウマ味と塩味が特徴。
- 4. ゴルゴンゾーラ・ピカンテ
【イタリア】
青カビタイプ。シャープな辛味と
やや強めの独特な香り。
- 5. 北海道ラクレット
【日本】
セミハードタイプ。
濃厚なミルクの味わいと芳醇な香り。
- 6. ブシュエット・ミエル
【日本】
フレッシュタイプ。蜂蜜が練り込まれた。
ほんのりとした甘さのシェーヴルチーズ
- 7. テット・ド・モワンヌ
【スイス】
セミハードタイプ。甘みと濃厚な味わい。
スライスして花びら状で味わいます。

【チーズたちのおいしいアレンジ】

- 1. スプリンツ × ブラックペッパー 580 (税込638)
Sbrinz & Black Pepper
旨味とココを一層引き立てる。黒胡椒の風味
- 2. プチノゾム × メープル スモークナッツ 580 (税込638)
【チーズ工房 アドナイ】
Petit Nozomu (Cheese Factory Adonai) & Maple Smoked Nuts
ミルクーな味わいと、甘く香ばしいメープルスモークナッツの食感
- 3. パルミジャーノ・レッジャーノ × バルサミコ&オリーブオイル 580 (税込638)
Parmigiano Reggiano, Balsamic & Olive Oil
力強いココに、甘酸っぱいバルサミコとオリーブオイルの香り
- 4. ゴルゴンゾーラ・ピカンテ × はちみつ&ブラックペッパー 580 (税込638)
Gorgonzola Picante, Honey & Black Pepper
旨味と香りを最大限に引き出す。王道コンビネーション
- 5. 北海道ラクレット × 炙り&フォカッチャ 580 (税込638)
【十勝モールウォッシュ】
Seared Hokkaido Raclette (Tokachi Moor Hot Spring-Refined) & Focaccia
ワインがすすむ、とろける濃厚な味わいと香ばしさ
- 6. ブシュエット・ミエル × はちみつ&ピンクペッパー 580 (税込638)
Buchette Miel, Honey & Pink Pepper
上質なスイーツのような、クリーミーな食感と心地よい甘さ
- 7. テット・ド・モワンヌ × 魔法のスパイス「海のペッパー」 580 (税込638)
Tête de Moine & Magic Spice "Sea Pepper"
ふわりとした食感とココに、鼻をほける爽やかな香り

ピッツァ

2名様でもお楽しみいただける、
18cmの小さなサイズです。

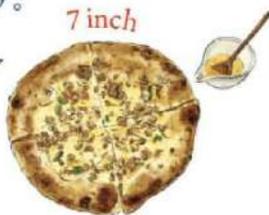
石窯オーブンで焼き上げる自慢のピッツァ。

4種チーズとナッツのハニーピッツァ
Honey Quadruple Cheese Pizza with Nuts
850 (税込935)

ピッツァ・マルゲリータ 750 (税込825)
Pizza Margherita

釜揚げしらすのマリナーラピッツァ 800 (税込880)
Pizza Marinara with Boiled Whitebait

罪と幸のピッツァ 880 (税込968)
(アンチョビ・モッツァレラ・セミドライトマト・バジル・バター)
Guilt & pleasure Pizza (Anchovies, mozzarella, Semi-Dried Tomato, Basil and Butter)



パスタ・リゾット

お酒のあてになる
定番たち。

とろ〜りチーズの窯焼きグラタンパスタ 1,080 (税込1,188)
Oven Baked Melty Cheese Pasta Gratin

農家のベーコン旨辛アラビアータ 980 (税込1,078)
Arrabiata Spaghetti with Sliced Bacon

新 釜揚げしらすのからすみバタースパゲッティ 980 (税込1,078)
Spaghetti with mullet roe, butter and Boiled whitebait

カニの濃厚トマトクリーム 焼きペンネ 1,280 (税込1,408)
Oven baked Penne with Crab and Tomato Cream Sauce

魚介だし香るおつまみ焼きリゾット 1,200 (税込1,320)
Seafood Flavored Grilled Risotto

デザート

“ちょっとだけ”が、
幸せなんです。

このマークの付いた商品は
お酒を使用しています

新 バイクドチーズケーキと蜂蜜ゴルゴンゾーラ 500 (税込550)
Baked Cheesecake with Honey Gorgonzola

プチティラミスとアイス 580 (税込638)
Petit Tiramisu with ice cream

新 ブリュレアイスカタラーナ 580 (税込638)
Caramelized Crema Catalana with Ice Cream

白桃とランブルスコのシャーベット 380 (税込418)
Sherbet of Peach and Lambrusco

洋梨とスパークリングワインのシャーベット 380 (税込418)
Sherbet of Pear and Sparkling wine

新 Di PUNTO デザート盛り合わせ 1,500 (税込1,650)
Di PUNTO Dessert Platter

少しづつ食べたいときにピッタリ。
シェアできるデザート盛り合わせ。

“ディブントオリジナルのサプライズプレート”

お祝いごとやサプライズには、
ご要望に合わせたメッセージや
キャンドルを添えて提供いたします。

