

ロゼのスパマンテが、相性の良いおつまみたちに出会いました♪



トゥラ / ロゼ・スパマンテ /
エクストラ・ドライ《ロゼ》

Tura Rosé Spumante Extra Dry

〈イタリア〉

【味わい】

美しいコーラルピンクの色合いと、バラの花びらを思わせる
香りが広がるバランスのよい味わい、長く続く後味が特徴です。
優しい甘みが食事を引き立て、おつまみからシーフードやお肉、
デザートまで食事のあらゆるシーンで楽しめる
ロゼスパークリングです。

【ぶどう】 グレーラ、ピノ・ネーロ

bottle 3,500 (税込3,850)

glass 600 (税込660)



凍らせみかんの
アールグレイティーサングリア

glass 680 (税込748) decanta 2,700 (税込2,970)

Frozen Mandarin Earl Grey Sangria

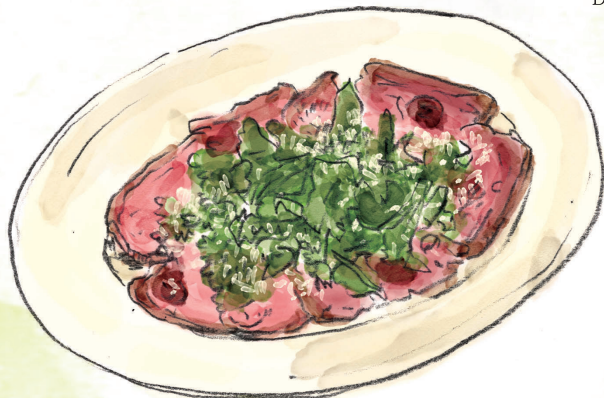
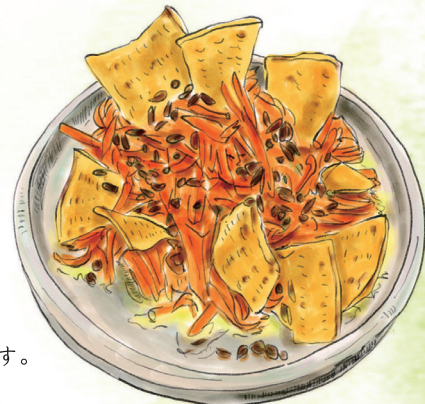
白ワインとアールグレイティーをベースに、冷凍のみかんを
あわせたサングリア。爽やかに広がる甘さと、シャリッと食感の
みかん果肉がアクセントになった一杯です。

スパイス香る
ざくざくキャロラペ

380 (税込418)

Spiced Crunchy Carottes Râpées

トルティーヤチップのザクザクした
食感が楽しい、エスニックなスパイス香る
DiPUNTOオリジナルのキャロットラペです。



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

牛外もも肉の中でも最も内側の部位「ナカニク」を使用した、
鮮やかな赤身のタリアータ。旨み溢れる柔らかな食感を、
自家製のルッコラソースと一緒に楽しみください。

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」と「テット・ド・モヌヌ」に加え、
1種類を選べる3種のチーズ盛り合わせです。
その日の気分やワインと合わせて、
お好みのチーズをお楽しみください。

チーズはフードメニューよりお選びください!



春の風に、
おいしさを
予感。



スマホで
メニューが
ご覧頂けます