

春を先取り! 桜舞うスパマンテと春にぴったりなお料理たち



Di泡 / スパマンテ ブリュット  
トレブビアーノ100%

Spumante Brut Trebbiano

〈イタリア〉

【味わい】

辛口/フレッシュで爽やかな味わい/  
レモンピールやグレープフルーツの香り

【ぶどう】トレブビアーノ

bottle 3,500 (税込3,850)

glass 650 (税込715)

ここにスパマンテ  
を注ぎます。



さくらスパマンテ 650 (税込715)

SAKURA Spumante

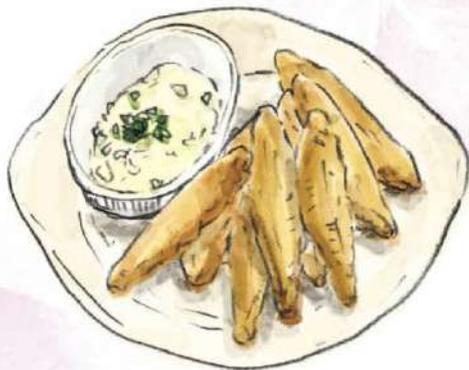
しゅわしゅわの中でひらひらと桜の花びらが舞う、  
ほんのり甘くて飲みやすいスパマンテです。



新じゃがのスパニッシュポテト 650 (税込715)

Spanish-style Fries Made with New Potatoes

スペインバルの定番ポテト料理「エストレジャードス」をイメージした一品。  
半熟の目玉焼きを割り、生ハム、新じゃがのフライドポテト、アリオリソースを  
混ぜてお召し上がりください。



ワカサギのフリット 480 (税込528)

Wakasagi Smelt Fritters

サクサクの軽い食感と、ほろ苦い味わいが  
ワインによく合うフリットです。  
特製タルタルソースをたっぷりつけて  
お召し上がりください。

Di PUNTOの  
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)

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!

爽やかな口当たりのスパークリングと相性がぴったりの逸品です。



花の便りがもうすぐそこへ



スマホで  
メニューが  
ご覧頂けます