

イタリアンと日本酒のコラボ開催!

Trattoria LEMON SINCE 1987 30th anniversary

金婚 純米大吟醸 「吟の舞」

アルコール度数が約14%と低くフルーティな香りが特徴の大吟醸です。爽やかな味わいをお楽しみください。
東京サミットの晩餐会で使っていたいたお酒です。
アルコール度数：13~14度
¥930

金婚 「貴醸酒」

仕込み水の代わりに純米酒を一部用いて醸したお酒で長期熟成させております。褐色で、芳醇な深く甘い味わいが特徴のお酒です。食に関する品のコンテスト「料理王国100選2017」のひとつに選定されました。
アルコール度数：16~17度
¥830

金婚

微発泡純米うすにごり生酒 「綾」

瓶内でのアルコール発酵の際に出来た炭酸ガスを瓶の中に閉じ込めた、辛口で爽快な飲み心地が特徴の純米酒です。
食に関する品のコンテスト「料理王国100選2011」のひとつに認定。
ボトル(180ml)のみ。
アルコール度数：14度
ボトル(180ml)のみ ¥1,630

<日本酒と一緒に食べたいー押し!メニューー>

鮮魚のカルパッチョ ¥1,000~



「十右衛門」と食べたい!

牛ホホの煮込み ¥2,200



いろいろ肉の盛り合わせ ¥1,200



鶏子の焼焼 ディンパッコ ¥2,000

「食後酒として
グラスで...」



貴醸酒&ジェラート ¥700

「アイスクリームにも
かけて美味しくお召
上がりいただけます」

金婚 純米無濾過生原酒 「十右衛門」

香りを抑え、味わい深い辛口の純米酒。口に含まれた際に味わいが広がり、のどを過ぎるとスッと消えるキレの良さが特徴のお酒です。
食に関する品のコンテスト「料理王国100選2016」のひとつに認定されました。
アルコール度数：17~18度
¥630

神田駿河台で喫茶店時代を経て、1987年にイタリアンを開業。今年で30周年を迎えます。豊島屋本店は当店から歩いて数分の猿楽町にあり、神田つながりの御縁があります。今回新たな試みとして日本酒とのコラボを企画致しました。

『江戸・東京の地酒』金婚

今から約420年前、慶長元年(1596)に江戸の神田・鎌倉河岸(現在の神田橋付近)で、初代豊島屋十右衛門が酒屋兼一杯飲み屋の商いを始めました。これが豊島屋の起源です。その後、神田の豊島屋は会社組織として豊島屋本店となり、昭和初期、東京都東村山市に酒蔵として豊島屋酒造を設立致しました。富士山から流れる伏流水を、深さ150mlに及ぶ井戸水から汲み上げて仕込み水として用いております。酒造りに好適な米を厳選して丁寧に酒を醸し、全国新酒鑑評会で幾多の金賞を受賞しております。

豊島屋本店

