

夏の生酒

日本酒×イタリアン コラボ第2弾！
豊島屋本店のおささめ日本酒



十右衛門

炭酸ガスを極力逃さず直接瓶詰しました。前回の十右衛門に心地よい発泡感が加わりました！

濃過ぎない若々しい状態でさらに火入れをしていないのでフレッシュ感が味わえます。水で割っていないためきりっとしたアルコールの強さもお楽しみいただけます♪

グラス*¥700

江戸酒王子

東京都産米を用いた大変珍しい酵母である「江戸酵母」により醸した新しいお酒。

酸味と甘みを兼ね備えた豊かな味わいの純米吟醸酒です。

白ワインのような味わいで食前酒としてお召し上がりいただけます♪

グラス*¥900



期間限定！おすすめのカクテルできました☆
ALL ¥800

夏のカクテル



—リモンネ スプマンテ— Limone supumante

ビタミンに含有量極大！で美肌効果とアンチエイジングに有効。クエン酸には疲労回復や代謝アップによるダイエット効果。冷え症や体温の改善にも効果的です。ビタミンCとミネラル豊富なハチミツではんりの甘さをプラス。

—ピーチ スプマンテ— Peach supumante

美肌フルーツ、桃はリラックス効果や肌を若返らせ、女性をキレイにしてくれる実物です。白桃とキビ酸酸を添ってスプマンテと割っています。

—梅とグレープフルーツ スプマンテ— Pompelmo fragola supumante

大人気のソフトドリンク「梅とグレープフルーツジュース」がカクテルになって登場！ビタミンたっぷりの梅と、香りを楽しむだけでダイエット効果もあるグレープフルーツ、そしてストレス対策に効果的です。免疫力を高めるチカラにも期待です！

金沢シェフおすすめ 夏の新メニューが登場！！ ディナータイム（17：30～）限定

鶏とセロリ

パルミジャーノチーズのサラダ ¥850

さらにレーズンと松の実が入って、お酒と合うおつまみに仕上がりました。スパークリングワイン「スプマンテ」と一緒にいかがですか？



カツオのサルサワイルド ¥1,400

良い具合に茹でたカツオに、イタリアンパセリで出来たソースをおかけしています。特に日本酒とおすすめです！

アジと野菜の

バゲットオープン焼き ¥1,000

コクのある味わいがやみつき！旬の鰯・ズッキーニそしてバゲット。美味しい素材を集めて、のせて焼き上げた嬉しいピザサ啦です♪

