



AUGUST 19 - SEPTEMBER 9

# SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

¥8,800

銀座店 3周年記念 グリルミスト

ラ・グリーリアで不動の人気を誇るグリルミストの中から最も人気のある和牛、仔羊、鴨の3種をセレクトした限定メニュー。自慢のグリラーで香ばしく焼き上げた美味しさをお楽しみください。



和牛 WAGYU



赤身部分にも細かな霜降りがあり、口の中でとろけるようなまろやかさと柔らかさが楽しめます。

仔羊 LAMB



独特の風味と、ジューシーで優しい味わいが魅力。ラック部分は柔らかくマイルドな甘みを感じられます。

鴨 DUCK



他の肉にはない芳醇な風味とジューシーな食感が特徴。火入れ加減で肉の旨味が際立ちます。

EATALY

GINZA

表示価格は全て税込です



AUGUST 19 - SEPTEMBER 9

*Celebrate us!*

CA'DEL BOSCO / FRANCIACORTA  
BRUT CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE

カデルボスコ / フランチャコルタ  
キュヴェ プレステージ エディツィオーネ

BY THE GLASS

銀座店 3周年特別価格

¥ 1,200



品種：シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネーロ  
産地：ロンバルディア州

価格は税込価格です

## フランチャコルタで乾杯!

イタリア北部ロンバルディア州のフランチャコルタ地域で生まれた、特別なスパークリングワイン“フランチャコルタ”は、アルプス山脈から流れるミネラル豊富な水と、イゼオ湖の影響による穏やかな気候に恵まれた畑で育まれた高品質な葡萄を使用し、伝統的で手間のかかる瓶内二次発酵によって造られます。最低でも 18ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされるフランチャコルタは、エレガントな泡立ち、複雑で芳醇な香り、そして長く続く余韻が特徴です。

「Ca'del Bosco」 フランチャコルタ  
キュヴェ プレステージ エディツィオーネ

フランチャコルタの世界的名声を築き上げた「カデルボスコ」のフラッグシップワイン。自社畑の厳選されたブドウを独自に開発した「ベリースパ」と呼ばれるシステムで洗浄。マスト（ブドウ果汁）を一切空気に触れさせる事なく、丁寧なワイン造りを行なっています。心地よいフレッシュ感とバランスの取れた味わい、きめ細かな美しい泡は、特別な瞬間を華やかに彩ります。



Ca'del Bosco