



Pizzeria SABATINI

Festa di Yamanashi

甲斐の国の恵み

～甲斐の国の収穫祭～

今回は山梨県より届きましたお肉、お野菜を使った料理とワインをご用意させていただきました。

県庁の方々のご協力のもと、山梨県×サバティーニのコラボレーションが実現、
ほうとうと同じ原料から作った「ほうとうパスタ」と秋の黒トリュフを合わせた一品や、「甲州頬落鶏」と命名された
「頬が落ちるほど美味しい」ブランド鶏の一品など、山梨の食材をふんだんに使用したコースとなっております。

山梨ワインの歴史は古く、奈良時代から葡萄栽培が始まったとも言われております。

明治時代から始まったワイン造りは現在、日本一の生産量となり国際的評価も高まっております。
スタンダードな甲州の白からヨーロッパ系の葡萄を使ったモダンなスタイルの赤までお楽しみいただけます。

秋の一日を是非ピッツェリアサバティーニのイタリアンと共にご堪能下さい。

11月12日(水)～18日(火)

Cena | ¥6,800(税・サービス料別途)

Vino | ¥2,500(税・サービス料別途)
下記3杯セット

Cena Speciale

<Antipasto>

Insalata Pecorino e Mele

ペコリーノチーズのソテーと林檎のサラダ
なでしこ農園のホワイトバルサミコソース

<Primo Piatto>

Pasta Houtou con Funghi e Tartufo Nero

地粉ほうとうパスタ マッシュルームのラグー
秋の黒トリュフかけ

<Secondo Piatto>

Pollo Arrosto con salsa Ghiotta

甲州頬落鶏のロースト
レバーを使ったギョッタソース

<Dolce>

Strudel di Cachi

柿を詰めたロールパイ

<Caffè>

Caffè o Te

エスプレッソまたは紅茶

Vino

Aperitivo

重畳(ちょうじょう)スパークリング
ほのかな樽の香りとバランスのとれた味わい。
山梨の代表的な甲州葡萄から醸された辛口スパークリングワイン。

Bianco

甲州樽醗酵 2013
新鮮な果実の風味とさわやかな酸味。
樽の香りがアクセントの辛口白ワイン。

Rosso

カベルネ ベリーA 穂坂収穫 2013
赤や黒の様々なベリーフルーツ。アーシーな、葡萄畑を
想わせる土の香り。
繊細な酸味、柔らかな渋味、果実の甘み、調和のとれた赤ワイン。

山梨県産の食材を使用したランチもご用意しております。
1,600円 前菜・パスタ又はピッツァ・コーヒー(平日のみ)
1,800円 前菜・パスタ又はピッツァ・デザート・コーヒー
2,400円 前菜・メイン・デザート・コーヒー
2,900円 前菜・パスタ又はピッツァ・メイン・デザート・コーヒー

予定している食材やワイン等が天候などの影響で変更する場合がございます。
本状ご持参の方にはサバティーニ特製シャーベットをサービスさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ 東京都港区北青山 2-13-5 サンクレストビル B1F TEL03-3402-2027

ピッツェリア サバティーニ





Ristorante SABATINI Aoyama

Festa di Yamanashi

甲斐の国の恵み

～甲斐の国の収穫祭～

今回は山梨県より届きましたお肉、お野菜、川魚を使った料理とワインをご用意させていただきました。

県庁の方々のご協力のもと、山梨県×サバティーニのコラボレーションが実現しました。

山梨ワインの歴史は古く、一説によれば奈良時代から葡萄栽培が始まったとも、ヨーロッパからシルクロード経由で持ち込まれた葡萄がそのルーツであるとも言われております。明治時代から始まったワイン造りは現在、日本一の生産量となり国際的評価も高まっております。

そのような山梨ワインをスタンダードな甲州の白からヨーロッパ系の葡萄を使ったモダンなスタイルの赤まで
ヴァリエーションを変えてお楽しみいただけます。

秋の一日を是非リストランテサバティーニの本格イタリアンと共にご堪能下さい。

11月12日(水)～18日(火)

Pranzo | ¥6,500 (税・サービス料込) Cena | ¥11,800 (税・サービス料別途) Vino | ¥3,500 (税・サービス料別途)

下記4杯セット

Pranzo Speciale

Antipasto

Prosciutto e "KAKI"

24ヶ月熟成パルマ産プロシュートと
山梨県産富有柿

Zuppa

Zuppa di Patate Dolce

サツマイモ あけの金時のポターージュ

Primo Piatto

Spaghetti alla Carbonara

ハーブ卵を使ったローマ伝統パスタ
スパゲッティカルボナーラ

Pesce

Fritto Mist di Pesce

ヤマメ、イワナなど川魚と
秋の茸のフリットミスト

Carne

Maiale e Verdure alla Brace

甲州富士桜ポークと
こだわり野菜の炭火焼き

Dolce

Composta di Pesca

桃のコンポート

Caffe o Te

コーヒー又は紅茶

Cena Speciale

Inizio

Formaggi Misto

小さなチーズの盛り合わせ

Antipasto

Pinzimonio

山梨県産彩野菜のピンツィモニオ
24ヶ月熟成プロシュートを添えて

Zuppa

Zuppa di Patate Dolce

サツマイモ あけの金時のポターージュ

Primo Piatto

Garganelli alla Norcina

甲州富士桜ポークのサルシッチャ
クリームソースのガルガネッリ

Pesce

Salmone alla Mugnaia

甲斐サーモンのムニエル

Carne

Bistecca "Koshu" alla Brace

甲州牛サーロインの炭火焼き

Dolce

Millefoglie di Cachi

柿のミルフィーユ

Caffe o Te

コーヒー又は紅茶

Vino

Aperitivo

穂坂シャルドネ & 甲州スパークリング
柑橘類と林檎を想わせるフレッシュな果実香。
山梨の代表的な甲州葡萄とシャルドネをブレンドした調和のとれたスパークリングワイン。

Bianco

甲州 鳥居平畑 プライベートリザーブ 2012
摘みたてのハーブと熟したフルーツの香り。
キリッとした酸味の辛口白ワイン。

Rosso

穂坂日之城 シラー 2007年
スパイスとブラックチェリーの豊かな風味。
茅ヶ岳山麓の標高400mの南西斜面から収穫されたシラーを2年間樽熟成させたエレガントな赤ワイン。

Digestivo

穂坂日之城 ヴィオニエ 2007年
エキゾチックなトロピカルフルーツのフレイバー。濃厚な甘さとまろやかな口当たりのデザートワイン。

予定している食材やワイン等が天候等の影響で変更する場合がございます。
本状ご持参の方にサバティーニ特製シャーベットをサービスさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ 東京都港区北青山 2-13-5 サンクレストビル B1F TEL03-3402-3812

リストランテ サバティーニ青山

