

～女子会にぴったりのメニューが目白押し～

6月25日(火)よりワイン酒場「Di PUNTO(ディプント)」で季節限定商品を販売開始

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区/代表取締役社長:竹村典彦)は、6月25日(火)から全国の“ワインの酒場。Di PUNTO(ディプント)」で旬の食材をふんだんに使用した季節限定商品の販売を開始いたします。

『水茄子とエシャレットのさっぱりサラダ』は、旬のみずみずしい水茄子と爽やかな辛みが特徴のエシャレットを併せて和風仕立てにしたサラダで、生で食べられる水茄子の独特な食感と甘みが特徴です。『北海道産生ホタテの塩レモンマリネ』は、ホタテのトロとした食感と凝縮したうま味に、ピンクグレープフルーツのさっぱりとした苦みと酸味が調和します。白ワインとのマリアージュをお楽しみいただくのがオススメです。『燻製スカモルツァチーズとイベリコチョリソのピッツァ』は、モッツアレラチーズ生地から水分を抜いて作られる“スカモルツァ”を燻製にした濃厚なチーズ、スパイシーなチョリソと燻製パプリカの豊かな香りが、ワインのお供としてヤミツキになってしまう魅惑的なピッツァです。おつまみでも、メの料理としてもピッタリです。『イベリコ豚とズッキーニのアマトリチャーナ』は、トマトベースに、脂が美味しいイベリコ豚のベーコンで仕上げました。『厚切りホエー豚と白インゲン豆のカスレ』は、白いんげん豆やトマト、ホエー豚を香ばしく焼き上げたカスレ(豆料理)です。その他、過去の人気メニュー、『農園野菜のパーニャカウダ』、『かぶの塩麹マリネ 生七味添え』、『焼きとうもろこしのリゾット』などがブラッシュアップして再登場致します。

ドリンクは、ディプントの看板メニューの弱発泡性の赤ワイン「ランブルスコ」に白ワインの『ピアンコ』が新たに加わります。『ランブルスコピアンコ』は、ワイナリーから直輸入し、日本未発売・オリジナルエチケットのボトルです。フルーティでフレッシュな心地の良い香りが特徴です。女子会を盛り上げること間違いなしの『トロピカルサングリア(マンゴー・ストロベリー・オレンジ・ピンクグレープフルーツ)』は、マンゴー、ストロベリー、オレンジなどの果肉がたっぷり夏を訪れを感じます。

今後も「ディプント」は、多くの女性が日常使いのできる、“気軽なワインの酒場”として、リーズナブルでバラエティと豊富なワインと食事を提供する業態として、全国に展開してまいります。

【Di PUNTO(ディプント)】

ディプントとは、気軽にワインがたくさん飲めて、ワインの肴(トモ)をお腹いっぱい食べて・・・ふらっと立ち寄っていただける、アットホームな雰囲気、地域密着型・ワイン酒場です。

ワインに合うディプントのおつまみ

販売期間:6月25日(火)～

* 税込価格です。
* 画像はイメージです。



■水茄子とエシャレットのさっぱりサラダ
価格:580円
※8月18日までの期間限定



■北海道産生ホタテの塩レモンマリネ
価格:680円



■燻製スカモルツァチーズとイベリコチョリソのピッツァ
価格:890円



■イベリコ豚とズッキーニの“アマトリチャーナ”
価格:1,000円



■ランブルスコ/ピアンコ/ドルチェ
価格:ボトル2,980円/グラス650円



■厚切りホエー豚と白インゲン豆のカスレ
価格:1,100円



■農園野菜のパーニャカウダ
価格:1,000円



■かぶの塩麹マリネ 生七味添え
価格:580円



■焼きとうもろこしのリゾット
価格:1,000円



■トロピカルサングリア(マンゴー・ストロベリー・オレンジ・グレープフルーツ)
価格:グラス650円/デカンタ2,600円

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 北川
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル

TEL:03-6718-6523 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: kouhou@pronto.co.jp

お客様からの問い合わせ先

TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: info@pronto.co.jp