

BEVANDE

ソフトドリンク

CAFFETERIA

カフェテリア

ブレンドコーヒー ￥550

Caffè Americano

エスプレッソ シングル ￥550 ダブル ￥700

Caffè Espresso

カフェラッテ ￥700

Caffè Latte

カプチーノ ￥700

Cappuccino

アイスコーヒー ￥550

Caffè Freddo

紅茶 ￥550

Tè

ハーブティー（カモミール / ミント / オレンジハイビスカス） ￥800

Tè erbe

アイスティー ￥550

Tè Freddo

MINERALE E BEVANDE

ソフトドリンク / その他

サンペレグリノ 250ml ￥450

S.Pellegrino

ミネラルウォーター（ガス入り / ガスなし） 750ml ￥900

Acqua minerale gassata/naturale

ブラッドオレンジジュース ￥900

Succo di arancia rosso

グレープフルーツジュース ￥800

Succo di pompelmo

赤ぶどうジュース ￥800

Succo d'uva rossa

ピーチ ￥800

Succo di pesca

アップルジュース ￥800

Succo di mela

コーラ ￥800

Coca

ジンジャーエール（甘口 / 辛口） ￥800

Zenzero

烏龍茶 ￥800

Tè Oolong

表示価格は税込み価格です

【食物アレルギーが心配なお客さまへ】 1. 当店ではアレルギー27品目の使用リストをご用意させていただいておりますのでスタッフにお尋ねください。 2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。 3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客さまはご注意ください。

VINO RACCOMANDATO

季節のお薦め

SPUMANTE

お薦めスパマンテ

フランチャコルタ ブリュット ロンバルディア/シャルドネ、ピノビアンコ、ピノネロ

Franciacorta Brut

グラス ￥1,430 ボトル ￥9,350

イタリアのシャンパンというべき逸品。厳選された葡萄から造られる至福の味わい。味覚コースの前菜やパスタに合わせてどうぞ。

VINO BIANCO

お薦め白ワイン

トルマレスカ シャルドネ プーリア/シャルドネ

TORMARESCA CHARDONNEY

グラス ￥920 カラフェ ￥2,660 ボトル ￥4,600

1998年、イタリアワインの名門「アンティノリ」が伝統産地プーリアで立ち上げたブランド。白桃やタイム、ラベンダーの香り。フレッシュで果実味豊かな味わいです。

アルジオラス コスタモリーノ サルディーニャ/ヴェルメンティーノ主体

ARGIOLAS COSTAMOLINO

グラス ￥1,120 カラフェ ￥3,260 ボトル ￥5,600

明るい緑色を帯びた麦わら色。繊細で香り高いアロマが長く続きます。フレッシュでドライな味わい、魚介類の前菜やグリルなどに良く合います。

エンリコ セラフィーノ ガヴィ デイ ガヴィ ビエモンテ/コルデーゼ

ENRICO SERAFINO GAVI DI GAVI

グラス ￥1,430 カラフェ ￥4,190 ボトル ￥7,150

緑色がかかった麦わら色、奥行きがあり快活なワインです。野花、アーモンド、林檎、洋梨、プラム、セイヨウスグリを想わせる、白や黄色のフルーツの香り。豊かな果実味があり、フレッシュでドライな味わいです。

VINO ROSSO

お薦め赤ワイン

ジービー 88 カベルネ ソーヴィニヨン オーストラリア/カベルネ ソーヴィニヨン

GB 88 CABERNET SAUVIGNON

グラス ￥920 カラフェ ￥2,660 ボトル ￥4,600

濃い赤色、カシスやブルーベリーの香り。濃厚な果実実に加え、オーク熟成によるヴァニラ スパイスのニュアンス。きめ細やかなタンニンと、まろやかで凝縮感溢れる「真のパロッサ」を味わえるワインです。

ホフスタッター メクザン ピノ ネロ トレンティーノ=アルト アディジェ/ピノネロ

J.HOFSTATTER MECZAN PINOT.NERO

グラス ￥1,120 カラフェ ￥3,260 ボトル ￥5,600

ガーネットの輝きを持つ明るいいび色。野生のベリーやチェリーなどフレッシュで魅力的な芳しい香り。口の中で果実味が溢れ、こくのあるリッチな味わいです。

カンティーナ クリフォ ネーロ デイ トロイア プーリア/ネーロ デイトロイア

Cantina Crijo.NERO DI TROIA

グラス ￥1,430 カラフェ ￥4,190 ボトル ￥7,150

アマレーナ チェリーなどの赤いフルーツの香り。仄かに樽のニュアンスを感じ、心地良いタンニンを楽しめます。土着品種「ネーロ デイトロイア」の個性を活かしながら、現代的な味覚へアプローチできるモダンな飲み口に仕上がっています。



SPUMANTE

グラス スプマンテ

本日のスプマンテ ¥800~

Spumante del giorno

詳細はスタッフまでお尋ねください

BIRRA

ビール

一番搾り ¥900

Birra alla spina ICHIBAN-SHIBORI

一番搾り スタウト ¥900

Birra alla spina ICHIBAN-SHIBORI STOUT

ハーフ&ハーフ ¥900

Birra alla spina mezzo & mezzo

イタリアンビール（小瓶） ¥900

Birra alla bottiglia

ノンアルコールビール ¥900

Birra analcolica

VINI LIQUOROSI

ヴェルモット・シェリー類

ヴェルモット（ドライ/スイート） ¥900

Cinzano dry o rosso

ワインをベースにニガヨモギをはじめ15種以上の香草と薬草を配合。

ドライシェリー ティオペペ ¥900

Tio Pepe Fino

スペインを代表する辛口シェリー。

カルミニャーノ サンタクリステイーナ インピッツリ ¥7,150

Carmignano S. Cristina in Pilli/Fattoria Ambra

通人好みのトスカーナの伝統的なブレンドタイプ赤ワイン。樹齢30年の樹から造られるエレガントな味わい。

ポルポーラ ¥7,700

PORPORA/IL POLLENZA

イタリアワインの先駆者ジャコモタキスとイタリア最優秀醸造者のカルロフェリーニによるワイナリーが造るしっかりとした赤ワインです。

ロッソ デイ モンタルチーノ ¥7,700

Rosso di Montalcino

選別して収穫した葡萄をスロヴェニアオークで熟成させた、まろやかな味わいのワイン。

コーレ ¥8,250

Core/Montevetrano

フランス産のバリックで造る至福の味わい。ローストしたラムや牛肉によく合います。

レ マッキオーレ ボルゲリ ロッソ ¥8,800

Le Macchiole Bolgheri Rosso/Azienda Agricola Le Macchiole

スーパートスカーナ「パレオロッソ」のセカンドワイン。トスカーナでは珍しいカベルネフランを多く用いたワインです。

バローロ ¥8,800

Barolo

イタリアの代表的な赤ワイン。やや高めの温度で牛肉と合わせてお召し上がりください。

ヴァルポリチェッラ リパッサ ¥9,350

Valpolicella Ripassa/Zenato

若いヴァルポリチェッラにアマローネを加え再発酵させる二重発酵の手法を用いたワイン。甘みのある深い果実味です。

プピーユ ¥9,900

Poupille/Chateau Poupille

90年代にブラインドで行われたコンテストで、最後まで「ベトリュス」と張り合ったと言われる逸品。

ネロ ¥9,900

Nero/Conti Zecca

プーリアのトップクラスと呼ばれるコンティゼッカのフラッグシップワイン。土着品種と国際品種のブレンドの見事な味わい。

エディツイオーネ チンクエ アウトークトニ ¥11,000

Edizione Cinque Autoctoni/ Fantini

2016年度最優秀生産者に選ばれたファルネーゼの造る、重厚ながらエレガントさを感じさせる一本です。

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ ¥12,100

Amarone della Valpolicella

大樽で2年寝かせた味わいは、非常にアロマティックで上品に仕上がっています。

レ セツレ ヌオーヴェ デッロルネライア ¥13,200

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri/Ornellaia

イタリアの代表的スーパートスカーナ「オルネライア」のセカンドワイン。香り、深み、余韻。すべてが満足の味わいです。

DIGESTIVO

食後酒

グラッパ ¥1,100~

Grappa

数種類のグラッパをご用意しております。詳細はスタッフまでお尋ねください。

VINO ROSSI / DIGESTIVO

赤ワイン / 食後酒

クズマーノ カベルネソーヴィニヨン シチリア/カベルネソーヴィニヨン **¥3,300**

Cusumano Cabernet Sauvignon/CUSUMANO

シチリアの太陽の恵みを受けた果実味豊かな赤ワイン。当店のハウスワインです。

キャンティ トスカーナ/サンジョベーゼ **¥4,400**

Chianti

活き活きとした果実味のバランスの良いフレッシュな味わい。色々な料理に幅広く合います。

バルドリーノ ヴェネト/コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ **¥4,950**

Bardolino/Monte del Fra

スパイスの香りが特徴の赤ワイン。サラミや軽いソースの Pasta と合わせてどうぞ。

サリーチェ サレンティーノ リゼルヴァ プーリア/ネグロアマーロ、マルヴァージア **¥4,950**

Salice Salentino Rosso Riserva/Poggio le Volpi

しっかりとしたボディの上品で深みを感じる味わい。熟成を経たりゼルヴァの名を冠しています。

カベルネソーヴィニヨン ヴェネト/カベルネソーヴィニヨン **¥5,500**

Cabernet Sauvignon dei Montello e Colli Asolani/Loredan Gasparini

スロヴェニアオークで1年熟成し、滑らかな味わいに。食事と合わせてお楽しみください。

ランゲ ネッピオーロ ピエモンテ/ネッピオーロ **¥5,500**

Lange Nebbiolo

オーク樽で9ヶ月熟成、上品な果実味を残した味わいに仕上げられた赤ワイン。ローストしたお肉と一緒に。

イルプーモ プリミティーボ プーリア/プリミティーボ **¥5,500**

IL PUMO Primitivo/Cantine San Marzano

南イタリア プーリアの代表品種を使った深みのある味わい。控えめな酸味のなめらかな味わいです。

バルベーラ ダルバ グラネーラ アルタ ピエモンテ/バルベラ **¥6,050**

Barbera d'Alba Granera alta

バリックを擁して造られるパワフルながら非常に柔らかい口当たりと味わいの一本です。

ネロ ダヴォラ シチリア/ネロダヴォラ **¥6,050**

Nero d'Avora/Cantine Colosi

豊かな自然で育まれたイタリアの地品種を使ったワイン。土の香りのしっかりとした果実味が凝縮された味わいです。

シャトー デゼザール ルージュ キュベ プレステージ フランス>ベルジュラック/カベルネソーヴィニヨン、メルロー、マルツェミーノ 他 **¥6,600**

Chateau des Eyssards Rouge Cuvee Prestige

夜間に葡萄を収穫し、フレンチバリックで熟成したエレガントな赤ワイン。しっかりとした渋みと凝縮した果実味のワインです。

ピノ ネロ トレンティーノ=アルト アディジェ/ピノ ネロ **¥6,600**

Pinot Nero

大樽で半年熟成を重ね、エレガントで魅惑的な味わいを醸し出している。繊細な後味が印象的な一本。

キャンティ クラシッコ トスカーナ/サンジョベーゼ、カベルネソーヴィニヨン **¥7,150**

Chianti Classico

トスカーナの代表的赤ワイン。フランス産のバリックを用いてソフトな舌触りのしっかりとした味に上げています。

ノーヴェ ノーヴェ モンフェラート ロッソ ピエモンテ/メルロー **¥7,150**

NOVE NOVE Monferato Rosso/Villa Giada

スマレヤブラックベリーの甘い香り、バルベットのよう滑らかさと凝縮した果実味のしっかりとした味わい。

COCKTAILS

カクテル

COCKTAILS A BASE DI SPUMANTE

スプマンテベース カクテル

ベリーニ **¥1,100**

Bellini

ベネツィア「ハーリーズバー」生まれのピーチカクテルです。

キールロワイヤル **¥1,100**

Kir Royal

カシス&スパークリング。上品な甘さのカクテルです。

スプマンテアランチャート **¥1,100**

Spumante Aranciato

ブラッドオレンジジュース&スパークリング、「イタリアンミモザ」です。

キールアンペリアル **¥1,100**

Kir Imperial

フランボワズリキュール&スパークリング。木苺の甘酸っぱいカクテルです。

COCKTAILS A BASE DI LIQUORE E SPIRITS

リキュール / スピリッツ カクテル

カンパリベースカクテル (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ) **¥1,000**

Base Di Campari

イタリアを代表するほろ苦いリキュールのカクテルです。

カシスベースカクテル (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ) **¥1,000**

Base Di Cassis

甘みが強い深紅色のリキュールのカクテルです。

ディタベースカクテル (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ) **¥1,000**

Base Di Dita

ライチリキュールのカクテルです。

アマレットベースカクテル (ソーダ/ジンジャーエール) **¥1,000**

Base Di Amaretto

あんずリキュールのカクテルです。

リモンチェッロソーダ **¥1,000**

Limoncello di Capri Soda

カプリ島で作られるレモンリキュール「リモンチェッロ」を使用しています。

上記の他に、ジン、ウォッカ、テキーラ、ラムのスピリッツをベースとしたカクテルもございます。
お客さまのお好みに合わせてカクテルをお作りしますので、お気軽にスタッフまでおたずねください。

SPUMANTE / VINO BIANCHI

スパマンテ / 白ワイン

SPUMANTE

スパマンテ

プロセッコ エキストラドライ ヴェネト/グレラ ￥4,400

Prosecco Extra Dry

ヴェネト州独特のドライで後味に少し苦味が残るスパマンテです。

ランブルスコ スペリオールセッコ エミリアローマニャ/ランブルスコ ￥4,400

Luambrusco

穏やかな泡立ちに微発砲の赤ワイン。清涼感あるベリーの味わいが生ハムとベストマッチ。ビールの代わりとしてもどうぞ。

フランチャコルタ ブリュット ロンバルディア/シャルドネ、ピノビアンコ、ピノネロ ￥9,350

Franciacorta Brut

ロンバルディア州でシャンパーニュ方式（瓶内2次発酵）を用いて造られたスパマンテです。

VINO BIANCHI

白ワイン

クズマーノ シャルドネ シチリア/シャルドネ ￥3,300

Cusumano Chardonnay/CUSUMANO

シチリアの太陽の恵みを受けた果実味豊かな白ワイン。当店のハウスワインです。

トレッビアーノ ダブルツォ アブルツォ/トレッビアーノ ￥4,400

Trebbiano d'Abruzzo/San Marzano

柑橘系の爽やかな香りの中にスパイスやトロピカルフルーツのようなアクセント、酸が心地よくフレッシュな味わい。

フラスカティー スペリオール ラツィオ/マルヴァージア、トレッビアーノ、ソーヴィニヨン ￥4,950

Frascati Superiore/Poggio le volpi

ラツィオ州の代表ワインの一つ。あらゆる料理に合わせやすく、バランスのよい味わい。

バルデン リースリング クーベアー トロッケン ドイツ> モーゼル/リースリング ￥5,500

Barthen Riesling Q.b.A Trocken

モーゼルでは珍しくマロラクティック発酵を行っているリースリング。アロマがしっかりとしつづ食事に合う、ほどよい酸味のワイン。

グラヴィーナ プーリア/グレコ、マルヴァージアピアンカ ￥5,500

Gravina/botoromagno

花や果物の爽やかでフルーティーな香り、バランスの良い味わいは魚介によく合います。

エスピノ シャルドネ チリ/シャルドネ ￥5,500

Espino Chardonnay/William Fevere

標高900mの産地でウィリアムフェーブルのオーナーが手掛けたワイン。フランスのシャブリのように深いミネラル感が広がります。

ソアーヴェ ヴェネト/ガルガーネガ ￥5,500

Soave/Tenuta Sant 'Antonio

アマローネの醸造法を活かした、他にはない味わいのソアーヴェ。お客さま第一を掲げるその味わいは本物です。

ピノ ビアンコ トレンティーノ=アルト アディジェ/ピノ ビアンコ ￥6,050

Pinot Bianco

柑橘系のフルーティーな香りにハーブのニュアンス。豊かな酸とミネラル感のあるバランスに優れた味わい。

カウリベイ ソーヴィニヨンブラン ニューージーランド/ソーヴィニヨンブラン ￥6,600

KAURI BAY Sauvignon Blanc/Kauri Bay

ニューージーランド マールボロの単一畑の葡萄のみから造られるソーヴィニヨン。滑らかで程よい酸味が絶妙です。

ガヴィ デル コムーネ デイ ガヴィ ピエモンテ/コルテーゼ ￥6,600

Gavi del Comune di Gavi/Villa Sparina

林檎や花のような華やかで複雑な香りの白ワイン。酸味と果実味のバランスが非常によい味わいに仕上がっています。

ブリアネッコ マルケ/ソーヴィニヨン、トレッビアーノ ￥6,600

Brianello/IL POLLENZA

きつくない程度に主張したソーヴィニヨンとトレッビアーノの見事なマリアージュ。爽やかな酸味と繊細な味わいを兼ね備えたワイン。

シャブリ フランス>ブルゴーニュ/シャルドネ ￥7,150

Chablis

フランスの代表的白ワイン。しっかりとしたミネラル香をもったキリッとした味わいです。

ヴェルディッキオ デイ カステッリ イエジ リゼルヴァ マルケ/ヴェルディッキオ ￥7,150

Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva/Garofoli

発酵と熟成を樽でおこない、熟した果実味と黄色い花やバニラの香りを有したワイン。魚介を使ったメインディッシュと共に。

フィアーノ デイ アッヴェリーノ カンパーニャ/フィアーノ ￥7,150

Fiano di Avellino/Feudi di San Gregorio

カモミールやフルーツの香りと滑らかな口当たり、カンパーニャの代表銘柄。ミネラル感もあり、甲殻類の料理によく合います。

ゲヴェルトトラミネール フランス>アルザス/ゲヴェルトラミネール ￥7,700

Gewurztraminer

ライチのような甘いアロマの白ワイン。フォアグラなどに抜群の相性を発揮するワインです。

クビア シチリア/インソリア ￥7,700

Cubia/Cusumano

ハウスワインの造り手でもあるクズマーノの白ワイン。しっかりと熟成し、南らしい厚みのある味。クビアとは産地に恵みを与えている天然水源の事。

ヤルデン シャルドネ イスラエル/シャルドネ ￥8,250

Yarden Chardonnay/Golan Heights Winery

最高級のフランス産オーク樽で熟成された近年大躍進のワイナリーのシャルドネ。一度飲んだら忘れられない納得の味わい。

ラ ロッカ ソアーヴェ クラシッコ ヴェネト/ガルガーネガ ￥8,470

La Rocca Soave Classico/Pieropan

トップクラスのソアーヴェ造り手のクリュ畑の葡萄を使い、丹念に造り上げられた白ワイン。複雑味とリッチなブーケ、豊かで滑らかな味わい。

フロール デイ ウイス フリウリ=ヴェネツィア ジューリア /マルヴァージア イストリアーナ、リースリングレナーノ、フリウラーノ ￥9,900

Flors di Uis/Azienda Agricola Vie di Romans

金木犀をはじめとした花やモスカートのような魅力的な香り、ミネラル感あふれる厚みのある果実味が口の中に広がります。

ドリゴ シャルドネ フリウリ=ヴェネツィア ジューリア/シャルドネ ￥11,000

DORIGO Chardonnay/DORIGO

ジローラモ ドリゴワイナリーの造るボリューム溢れるシャルドネ。しっかりとした白ワイン好きにはたまらない味わいです。

シャサーニュ モンラッシェ フランス>ブルゴーニュ/シャルドネ ￥12,100

Chassagne Montrachet

フランス ブルゴーニュ「白ワインの王様」モンラッシェのシャサーニュ畑で造られる。透明感がありつつしっかりとした存在感。

プラネタ シャルドネ シチリア/シャルドネ ￥13,200

Planeta Chardonnay/PLANETA

シチリアの顔ともいべきプラネタの代表ワイン。しっかりとした果実味としっかりとした余韻を是非お楽しみください。