



CAFFETERIA

カフェテリア

ブレンドコーヒー ￥540

Caffe Americano

エスプレッソ シングル ￥540 ダブル ￥650

Caffe Espresso

カフェラッテ ￥650

Caffe Latte

カプチーノ ￥650

Cappuccino

アイスコーヒー ￥540

Caffe Freddo

紅茶 ￥540

Te

ハーブティー（カモミール / ミント / オレンジハイビスカス） ￥760

Te erbe

アイスティー ￥540

Te Freddo

MINERALE E BEVANDE

ソフトドリンク / その他

サンペレグリノ 250ml ￥430

S. Pellegrino

ミネラルウォーター（ガス入り / ガスなし）750ml ￥870

Acqua minerale gassata/naturale

ブラッドオレンジジュース ￥870

Succo di arancia rosso

グレープフルーツジュース ￥760

Succo di pompelmo

ピーチ ￥760

Succo di pesca

コーラ ￥760

Coca

ジンジャーエール ￥760

Zenzero

【食物アレルギーが心配なお客様へ】

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係りの者にお尋ねください。
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様はご注意ください。

※表示価格は税込み価格です。



SPUMANTE

お薦めスパマンテ

フランチャコルタ プリュット キュベプレステージ ロンバルディア/シャルドネ、ピノピアンコ、ピノネロ

Franciacorta Brut Cuvee Prestige

/ CA'DEL BOSCO

グラス ￥1,400 ボトル ￥9,180

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

イルプーモ ソーヴィニヨン マルヴァジア プーリア/ソーヴィニヨン、マルヴァジア

IL PUMO "Sauvignon Malvasia"

グラス ￥900 カラフェ ￥2,600 ボトル ￥4,500

柑橘系の果実とハーブの爽やかな香り、口の中にフレッシュでフルーティーな味わいが広がります。

前菜や魚介との相性抜群のワインです。

カルタン シャルドネ トレンティーノ/アルトアディジェ/シャルドネ

KALTAN Chardonnay

/ KALTAN

グラス ￥1,100 カラフェ ￥3,200 ボトル ￥5,500

バナナや完熟した洋梨の香りのミネラル感ある味わい。

アロマティックな香りに爽やかな果実味、フレッシュな酸味が秀逸。バランスがよく色々な料理と合うワインです。

イス アルジオラス サルディーニャ/ヴェルメンティーノ

"IS" Argiolas

/ Argiolas

グラス ￥1,400 カラフェ ￥4,100 ボトル ￥7,000

サルディーニャの州都カリアリ(標高350m)の山腹に広がる畑から産まれる、洗練されたワイン。

厚みのある果実味にビターなテイスト、ミネラル感と酸味が調和しています。魚介はもちろん、鶏料理などにも合うワインです。

VINO ROSSO

お薦め赤ワイン

ドンナマルツィア アリアニコ プーリア/アリアニコ、プリミティーボ

DONNA MARZIA Aglianico

/ Conti Zecca

グラス ￥900 カラフェ ￥2,600 ボトル ￥4,500

タンニンや骨格のしっかりとした南イタリアの地葡萄：アリアニコ種主体のワイン。

完熟した果実のアロマのバランスの良い味わい。

ソプラサッソ アパッシメント ヴェネト/コルヴィーナヴェロネーゼ、コルヴィーナ、ロンディネッラ

Sopra Sasso Appassimento

/ Mondo del Vino

グラス ￥1,100 カラフェ ￥3,200 ボトル ￥5,500

収穫・選果後、ワイナリーのセラーで4週間陰干しされ、長いマセラシオンを経ての樽熟成。

長い工程で得た繊細でありながら個性的な香り、細やかな酸の口当たりが滑らかな味わいのワインです。

カイケン ウルトラ マルベック アルゼンチン メンドーサ/マルベック

KAIKEN ULTRA MALBEC

/ KAIKEN S.A.

グラス ￥1,400 カラフェ ￥4,100 ボトル ￥7,000

ウコヴァレーにある標高・土壌の異なる3つの畑の葡萄を使用。

標高1,400m、1,300m、1,100mの畑にゴロゴロした岩(La Rocas)があることから、ラベルにも同様の表記があります。

バリックで熟成したコクのある複雑な余韻、ボリュームある味わい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 ¥760~

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 ¥870

Birra alla spina ICHIBAN-SHIBORI

一番搾り スタウト ¥870

Birra alla spina ICHIBAN-SHIBORI STOUT

ハーフ&ハーフ ¥870

Birra alla spina mezzo & mezzo

イタリアンビール（小瓶） ¥870

Birra alla bottiglia

ノンアルコール ビール ¥870

Birra analcolica

VINI LIQUOROSI

ヴェルモット・シェリー類

ヴェルモット（ドライ/スウィート） ¥870

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・薬草を配合。

ドライシェリー ティオペペ ¥870

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 “サンタクリスティーナ・インピッリ” ¥7,020

Carmignano "S.Cristina in Pilli"/Fattoria Ambra

有名な銘柄ではないが、ブレンドタイプのトスカーナの伝統的な赤ワイン。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 ¥7,560

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 ¥7,560

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るやかな味わいワイン。

コーレ ¥8,100

Core/Montevetrano

フランス産のバリックを用いて造る至福の味わい。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 ¥8,640

Le Macchiole Bolgheri Rosso/Azienda Agricola Le Macchiole

スーパートスカーナのバ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 ¥8,640

Barolo

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

ヴァルポリチェッラ・リパッサ ¥9,180

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 ¥9,720

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 ¥9,720

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、見事といえる味わい。

エディツイオーネ チンクエ アウトークトニ ¥10,800

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 ¥11,880

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・セッレ・ヌオーヴェ・デッロルネライア ¥12,960

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 ¥1,080~

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 ￥3,240

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 ￥4,320

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 ￥4,860

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/ネグロアマロ、マルヴァーシア ￥4,860

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 ￥5,400

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 ￥5,400

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がっている赤ワイン。ローストしたお肉に。

イルプーモ プリミティーボ プーリア/プリミティーボ ￥5,400

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。酸味が控えめのなめらかな味わいです。

バルベリーラ・ダルバ グラネーラ・アルタ ピエモンテ/バルベラ ￥5,940

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 ￥5,940

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、マルツェミノ 他 ￥6,480

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 ￥6,480

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 ￥7,020

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仕上げています。

“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 ￥7,020

"NOVE NOVE" Monferato Rosso/Villa Giada

スマイレヤブラックベリーの良い香り、バルベットのよう滑らかな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 ￥1,080

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 ￥1,080

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 ￥1,080

Spumante Aranciato

ブラッドオレンジ&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 ￥1,080

Kir Imperial

フランボワーズリキュール&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) ￥980

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) ￥980

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) ￥980

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) ￥980

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 ￥980

Limoncello di Capri Soda

カプリ島で作られるレモンリキュールを使用しています。

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。お客様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問い合わせください。

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 ￥4,320

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 スペリオーレセッコ ￥4,320

Luambrusco Secco / Quercioli Reggiano

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 ￥9,180

Franciacorta Brut Cad'el Bosco

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 ￥3,240

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 ￥4,320

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風味のアクセント、酸が心地よいフレッシュな味わい。

フラスカティー スペリオーレ ￥4,860

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です。

バルデン リースリング クーベアー トロッケン ￥5,400

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つ食事に合う、ほどよい酸味のワイン。

グラヴィーナ ￥5,400

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海の幸や魚料理によく合います。

エスピノ シャルドネ ￥5,400

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。チリワインだが、フランスのシャブリのような味わい。

ソアーヴェ ￥5,400

Soave / Tenuta Sant 'Antonio

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

ピノ・ビアンコ ￥5,940

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よい味わい。

カウリベイ ソーヴィニヨンブラン ￥6,480

KAURI BAY Sauvignon Blanc / Kauri Bay

ニュージーランドのマールボロの単一畑の葡萄のみを使って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 ￥6,480

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 ￥6,480

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 ￥7,020

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 ￥7,020

Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva / Garofoli

発酵・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に。魚介を使ったメインディッシュと共にどうぞ。

フィアーノ デイ アッヴェリーノ ￥7,020

Fiano di Avellino / Feudi di San Gregorio

カモミールやフルーツの香りの滑らかな口当たりの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 ￥7,560

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 ￥7,560

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名前。

ヤルデン シャルドネ ￥8,100

Yarden Chardonnay / Golan Heights Winery

最高級のフランス産の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 ￥8,400

"La Rocca" Soave Classico / Pieropan

トップクラスのソアーヴェの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 ￥9,720

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 ￥10,800

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 ￥11,880

Chassagne Montrachet

フランス ブルゴーニュの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 ￥12,960

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。