

ROSSO



Margherita
マルゲリータ

モッツアレラチーズ/バジル
トマトソース

1,380 (税込 1,518)



Siciliana
シシリアーナ

ミニトマト/ニンニク/アンチョビ
トマトソース/オリーブ

1,180 (税込 1,298)



Marinara
マリナーラ

ニンニク/バジル/オレガノ
トマトソース

1,080 (税込 1,188)



Calabrese
カラブレーゼ

唐辛子/ンドウイア
サルシッチャ/ブロッコリー
トマトソース/モッツアレラチーズ

1,580 (税込 1,738)

BIANCO



Biancheti
ビアンケッチェイ

シラス/アンチョビオイル
唐辛子/イタリアンパセリ
ニンニク/モッツアレラチーズ

1,480 (税込 1,628)



Napoletana
ナポレターナ

ミニトマト/アンチョビ/バジル
モッツアレラチーズ

1,380 (税込 1,518)



Smokey
スモーキー

ポルケッタ/フリリエッタ
モッツアレラチーズ

1,480 (税込 1,628)



Mimosa
ミモザ

シラス/カラスミ/ブロッコリー
モッツアレラチーズ

1,780 (税込 1,958)

VARIETA



Bismarck
ビスマルク

ほうれん草/ベーコン/卵
モッツアレラチーズ

1,480 (税込 1,628)



Rossonero
ロッソネロ

イカ墨ソース
モッツアレラチーズ/バジル
海老/イカ/シラス/トマト

1,680 (税込 1,848)



Genovese

スモークサーモンジェノベーゼ

ジェノベーゼソース
スモークサーモン/クイパー
赤玉ねぎ/モッツアレラチーズ

1,680 (税込 1,848)



Raw Ham & Rucola
生ハムとルッコラ

イベリコペジョータ生ハム
モッツアレラチーズ
ミニトマト/ルッコラ

1,980 (税込 2,178)

RICCHI



Quattro Formaggi
クアトロフォルマッジ

タレッジョ/パルミジャーノチーズ
モッツアレラチーズ
スモークモッツアレラチーズ

1,780 (税込 1,958)



Gorgonzola
ゴルゴンゾーラ・蜂蜜添え

ゴルゴンゾーラチーズ
モッツアレラチーズ/バジル

1,480 (税込 1,628)



Porcini Cream

ポルチーニクリーム
ポルチーニクリームソース
マッシュルーム/イベリコ生ハム
モッツアレラチーズ

1,780 (税込 1,958)



Capricciosa
カプリチョーザ

日替わりでご用意している
シェフの気まぐれピッツァ
スタッフにお尋ね下さい

1,380 (税込 1,518)

BRUSCKETTA

イタリア中部地方の郷土料理
スパークリング等に合わせた食事のスタートを彩る前菜です

シラスとトマト

Whitebait & Tomato

アイルの香りがアクセントになる事を楽しんで頂く為
オーダーを頂いてからマリネして提供致します

1P 350 (税込 385)

アジアゴチーズと マッシュルーム

Asiago Cheese & Mushroom

コクがあり滑らかなチーズを仕上げにサツと炙って
ご提供するワインとよく合う一枚です

1P 350 (税込 385)

ハモンイベリコと発酵バター

Jamon Iberico & Fermented Butter

広大な敷地でドングリを食べて育ったイベリコ豚は
コクと香ばしさが、美味しさの違いを感じられます

1P 400 (税込 440)

炙り鯖と野菜のマリネ

*Grilled Mackerel &
Vegetable Marina*

炙った鯖にスペインの焼き野菜マリネである
「エスカバリーダ」を載せクリームチーズと
合わせた一枚

1P 400 (税込 440)



ANTIPASTO

自家製ピクルス

Homemade Pickles

380 (税込 418)

ひよこ豆のフリット

Chickpea Fritto

外はサクッ/中はトロッ/とした人気おつまみ
チーズとスパイスの香りが病みつきになります

380 (税込 418)

ゴルゴンゾーラポテトサラダ

Gorgonzola Cheese Potato Salad

480 (税込 520)

白レバーのパテ

White Liver Pate

380 (税込 418)

蛸と白いんげん豆のアンチョビマリネ

Octopus & White Beans Anchovies Marinade

580 (税込 630)

2種のチーズ盛り合わせ

Assorted Two Types Cheese

680 (税込 740)

フライドポテト 2種のソース

Deep-Fried Potato with Two Types Sauce

『ブラバスソース』と『アンチョビアリオソース』
の対局ソースを交互にお楽しみ下さい

580 (税込 630)

ヤリイカのフリット

Spear squid Fritto

680 (税込 740)

蛸と北あかりのトマト煮込み

Tomato Braised Octopus & Kitaakari Potato

780 (税込 850)

マッシュルームのオープン焼き

Oven Baked Mushroom

スペインの古都セゴビアの郷土料理をアレンジ
ニンニク/生ハム/パセリを詰めました

880 (税込 960)

鱈と焼き野菜のマリネ

Horse Mackerel & Grilled Vegetable Marina

780 (税込 850)

牡蠣のグラタン

Oyster Gratin

980 (税込 1,070)

SALAD

イベリコ生ハムと マッシュルームのサラダ

Iberico Pork Roe Ham & Mushroom Salad

980 (税込 1,070)

クラシックシーザーサラダ

Classic Caesar Salad

980 (税込 1,070)



PASTA



ANTI" PASTA"

ショートパスタをおつまみ感覚で召し上がるひと皿

ゴルゴンゾーラ リガトーニ

Gorgonzola Cheese Rigatoni

880 (税込 958)

痺れる辛味のアラビアータ

Hot pepper Arabiata

880 (税込 958)

茄子とモッツァレラチーズのトマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese Tomato Sauce

Pasta: 生麺タリアリーニ Base: トマトソース

1,280 (税込 1,408)

釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ

Whitbait simply scalded & Dried Mullet Roe Peperoncino

Pasta: 乾麺スパゲッティ Base: オイル

1,280 (税込 1,408)

トリュフ薫るカルボナーラ

Carbonara Flavored Truffe

Pasta: 平打タリアテッレ Base: クリームソース

1,380 (税込 1,518)

雲丹と青ネギのクリームソース

Sea Urchin & Green Onion

Pasta: 平打タリアテッレ Base: クリームソース

1,380 (税込 1,518)

超粗挽き肉の濃厚ボロネーゼ

Rich Bolognese

Pasta: 平打タリアテッレ Base: フグーソース

1,580 (税込 1,738)



DOLCE

自家製カタラーナ

Homemade Catalana

580 (税込 638)

アフォガード

Affogato

580 (税込 638)

ティラミス

Tiramisu

680 (税込 748)

トルタ ディ カプレーゼ

Torta De Caprese

680 (税込 748)

バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

680 (税込 748)

バニラアイス

Vanilla Ice Cream

380 (税込 418)



CAFE

コーヒー (Hot or Iced)

Coffee; Hot or Iced 400 (税込 440)

エスプレッソシングル

Espresso Single 400 (税込 440)



LUNCH SET



3種前菜盛り合わせ
400



5種前菜盛り合わせ
600



本日のランチドルチェ
400

LUNCH ALCOHOL

ALL 400

ランチ生ビール ランチグラスワイン(赤/白)

ランチスパークリング ランチハイボール

食前のドリンク

- アイスライチ紅茶
- ローズストロベリーティー

- 国産黒烏龍茶
- ルイボスティー

Juice Change +150 ■オレンジジュース ■マンゴージュース ■自家製レモネード
Alcohol Change +350 ■生ビール ■グラスワイン(赤/白) ■スパークリングワイン ■ハイボール

食前・食後のドリンク
サラダ付き

PIZZA NAPOLETANA



マリナーラ

シンプル is ベスト!
ニンニクとオレガノの
風味をお楽しみ下さい

1100



マルゲリータ

人気NO.1!
トマトソースにバジルと
モzzarellaチーズの
定番ピッツァ!

1200



ビスマルク

ベーコンとほうれん草、
モzzarellaチーズに
とろーり半熟卵をのせて!

1300



ゴルゴンゾーラ

たっぷり乗せたイタリア産の
ゴルゴンゾーラチーズに
お好みでハチミツをかけて
お召し上がりください。

1300



プロシュート
エルッコラ

イタリアの生ハムと
ルッコラがたっぷり乗った
贅沢なピッツァ。

1300



カブリチョーザ

ピッツァイオーロおすすめ
の日替わりピッツァ。

1200

食前・食後のドリンク
サラダ付き

PASTA LUNCH



釜揚げシラスのペペロンチーノ

オープン当初からの人気メニュー
たっぷりシラスのペペロンチーノ。

1100



小ヤリイカと明太子のバスタ

バター風味の効いた明太子ソースに
大葉の香りがアクセント。

1100



海老と大葉のアーリオオーリオ

魚介出汁の効いたアーリオオーリオに
相性抜群の大葉たっぷり。

1200



ナスとモzzarellaのトマトソース

定番!ナスとトマトソースにとろける
モzzarellaチーズ。

1200



生ハムとボルチーニのクリームソース

生ハムとボルチーニを使用した
贅沢でリッチなクリームバスタ。

1300



雲丹と青ネギのクリームソース

雲丹の風味を生かした
濃厚クリームバスタ。

1300



本日の Chef's Pasta
お気軽にスタッフにお尋ねください

1300

食後のドリンク Lunch After Drink

■コーヒー (Hot/Iced)

■紅茶 (Hot/Iced)

BEER

DRAFT BEER



ハイネケングラス 生ビール
Heineken Draft
長年世界中で愛されている有名な銘柄の一つ
ザッパリとして、ホップがフルーティーで飲みやすい
10グラス ¥480(税込¥528) 1グラス ¥680(税込¥748)

クラフトビール
タップマルシェ
Craft Beer Tap Marche
時期に合わせて様々なクラフトビールが楽しめる
生ビールサーバーを設置しております
内容はスタッフまで

ヒューガルデン ホワイト
Hoegaarden White
¥780 (税込¥858)
オレンジ・アプリコット・コリアンダー
りんごのような香りが、口に含むと
爽やかな酸味が広がるベルギービール

BOTTLE BEER



コロナ
Corona
¥680 (税込¥748)
軽い味わいが特徴のビールと言えばこれ
酸を抜いた瓶にライムを入れ
ラッパ飲みするのが定番のスタイル

ペローニ
Primi
¥680 (税込¥748)
絶妙にフランスの取れた苦味と
柑橘系のスパイスな香りと
スッキリとした後味が特徴

アサヒドライゼロ ノンアルコール
Asahi Dry Zero Non Alcohol
¥500 (税込¥550)
ドライな喉ごしとクリーミーな泡が
ビールらしい飲みごたえを味わえます
食事に合うスッキリとした爽快感もウリです

HIGH BALL

FLAVOR HIGH BALL

自家製ジンジャーハイボール
Homemade Ginger Highball
¥680 (税込¥748)
ご存じ Dai で人気の
自家製ジンジャーエールで仕上げる
スッキリハイボール

ポップコーンハイボール
Popcorn Highball
¥580 (税込¥638)
珍しいポップコーンのシロップを使った
ほんのり甘くもほろ苦さが癖になる
他では召し上がれない由味です!

アップルジンジャーハイボール
Apple Ginger Highball
¥680 (税込¥748)
リンゴと生姜を合わせた
さっぱりフルーティーなハイボールです

オレンジブランデーハイボール
Orange Brandy Highball
¥680 (税込¥748)
自家製のオリジナルブランデーを使用した
オリジナルハイボールです

陸ハイボール
Kirin Riku
Japanese
樽感とグレーンの響きの香りと
澄んだ口当たりが特徴

ジョニーウォーカーブラックハイボール
Jonny Walker Black Label
Scotch
ブレンドスコッチウイスキーの傑作として
世界的に有名

角ハイボール
Suntory Kaku bin
Japanese
やっぱりハイボールと言えばこれ!
当店の角ハイは超炭酸でご提供しております!

I.W. ハーパーハイボール
I.W. Harper
Bourbon
どうもろこしの原料で造られた深い味わい
なめらかなスムースな舌触りが特徴

ジャックダニエルハイボール
Jack Daniel's
Tennessee
アメリカ テネシー州より
パーボンウイスキーとは異なる味わいと甘味が
特徴の銘柄

シーバスリーガル ミズナラハイボール
Chivas Regal Mizunara
Scotch
リッチでスムースな味わいが特徴の
ブレンドウイスキー

知多ハイボール
Suntory Chita
Japanese
どうもろこしを原料に造られた
プレミアムタイプのハイボールです

富士ハイボール
Kirin Fuji
Japanese
富士御殿場高圧所のグレーン原酒のみを使用
フルーティーな果実香りが特徴

白州ハイボール
Suntory Hakushu
Japanese
山梨の大自然の中で造られた
芳醇な味わいのウイスキーです

ラフロイグ10年ハイボール
Laphroaig Aged 10 Years
Islay Malt
アイラモルトの王とされるガツンとピートが効いた
スモーキー銘柄

SOUR & HIGH

ALL 580YEN (税込 ¥638)

ベルガモットレモンサワー
Bergamot Lemon Sour
イタリアの柑橘、ベルガモットを使った酸味のきいた
すっきり系イタリアンレモンサワーです
¥680 (税込 ¥748)

フレッシュミント薫るハーバルレモンサワー
Herbal Lemon Sour
女性にピッタリ! ミントの香りがアクセントの
ほのかに甘いレモンサワー
¥680 (税込 ¥748)

青森りんごサワー
Aomori Apple Sour
濃厚な青森県産100%りんごジュースを
合わせたサワー
¥580 (税込 ¥638)

ブラッドオレンジサワー
Blood Orange Sour
100%無添加ブラッドオレンジジュースを
合わせたサワー
¥580 (税込 ¥638)

信州ぶどうサワー
Shinshu Grape Sour
信州のワイナリーが造る
ぶどうジュースを合わせたサワー
¥580 (税込 ¥638)

国産黒烏龍茶ハイ
Shochu with Black Oolong Tea
国産茶葉を使ったこだわりの
黒烏龍茶を使用した烏龍ハイです
¥580 (税込 ¥638)

WINE COCKTAIL

ワインやスパークリングをベースにした飲みやすいカクテルの数々
ワインに興味はあるけど...と思ってる方も是非お召し上がり下さい!

桃のペリーニ
Peach Bellini
桃の甘味や香りを感じる
スパークリングカクテル
¥680 (税込 ¥748)

オーガニックブラッドオレンジのシチリアンミモザ
Sicilian Mimosa
無添加のブラッドオレンジジュースで仕上げる
シチリアンスタイルのミモザです
¥680 (税込 ¥748)

りんごの赤サングリア
Aomori Apple Red Sangria
りんごの食感も楽しめる新感覚のサングリア
¥680 (税込 ¥748)

トロピカル白サングリア
Tropical White Sangria
南国を思わせるような果実の香り漂う
フルーティーな味わい
¥680 (税込 ¥748)

オリジナルドライキティ
Original Dry Kitty
Dai で大人気の
自家製ジンジャーエールと赤ワインを合わせました
¥580 (税込 ¥638)

シトラスワインクーラー
Citrus Wine Cooler
イタリアの柑橘、ベルガモットを使った
すっきり系の白ワインカクテル
¥580 (税込 ¥638)

COCK TAIL

一から店舗で仕込んだお酒を使用したメニューや
果実の实やピューレを入れたオリジナルカクテルまで豊富にご用意しました

自家製ジンジャーエールのモスコミュール
Homemade Ginger Ale Mosco Mule
創業時から大人気の定番カクテルです
¥580 (税込 ¥638)

自家製リモンチェッロのスカッシュ
Homemade Limoncello Squash
1週間手間かけた自家製リモンチェッロで作る
爽快系カクテルです
¥680 (税込 ¥748)

カシスと桃のティーカクテル
Cassis Peach Oolong
定番のカシスウーロンに桃を加え香り
甘味を兼ねました
¥580 (税込 ¥638)

トロピカルコーク
Tropical Coke
りんごや桃のフルーティーな香りの
コーラカクテルです
¥580 (税込 ¥638)

アールグレイクーラー
Earl Grey Cooler
不動の人気!
上質なアールグレイリキュールをジンジャーエールと
¥680 (税込 ¥748)

ブラッドオレンジのファジーネーブル
Blood Orange Fuzzy Navel
100%ブラッドオレンジジュースと
ピーチリキュールを合わせました
¥680 (税込 ¥748)

季の美クラフトジントニック
KINOSI Craft Gin Tonic
京都で作られる和のボタニカルを使用
シンプルにトニック割りで
¥780 (税込 ¥858)

ザクロのモヒート
Pomegranate Mojito
インスタ映え間違いなし!
イタリア料理でよく使われるザクロを
モヒートと合わせました
¥780 (税込 ¥858)

NON ALCOHOL

MOCKTAIL

似せた、真似たという意味の【Mock(モック)】と【cocktail(カクテル)】を組み合わせた造語
素材に拘ったノンアルコールカクテルを取り揃えております

自家製ジンジャーエール
Homemade Ginger Ale
¥580 (税込 ¥638)
生姜をじっくり煮詰めて作る
創業時より人気の一品

自家製ボタニカルレモネード
Botanical Lemonade
¥480 (税込 ¥528)
ハーブやスパイスなどのボタニカルと
レモンを漬け込んだ特製レモネード

ブラッドオレンジとエルダーフラワーのスカッシュ
Blood Orange & Elder Flower Squash
¥580 (税込 ¥638)
無添加のブラッドオレンジジュースで仕上げる
シチリアンスタイルのミモザです

プラムピーチネクター
Plum Peach Nectar
¥580 (税込 ¥638)
日本ではあまり出回っていない
真っ赤な果肉のベッシュサンギーヌという桃を使った
甘すぎないすっきりした味わいです

バージンカシスオレンジ
Virgin Cassia & Orange
¥580 (税込 ¥638)
大人気のカシスオレンジを
完全ノンアルコールで

バージンアップルモヒート
Virgin Apple Mojito
¥680 (税込 ¥748)
青森県産のりんごを使った
ノンアルコールモヒート

FRESH JUICE ALL 580YEN (税込 ¥638)

オーガニックブラッドオレンジジュース
Organic Blood Orange Juice

信州ぶどうジュース
Shinshu Grape Juice

【青森県産】りんごジュース
Aomori Apple Juice

フレッシュマンゴージュース
Fresh Mango Juice

SOFT DRINK ALL 400YEN (税込 ¥440)

コーラ
Coca Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

オレンジジュース
Orange Juice

国産黒烏龍茶
Black Oolong Tea

ミネラルウォーター
アクアパナ

スパークリングウォーター
サンペレグリーノ

CAFE & TEA

コーヒー (Hot/Iced)
Coffee
¥400 (税込 ¥440)

エスプレッソ シングル
Espresso Single
¥400 (税込 ¥440)

FLAVOR CAFE AU LAIT
フレーバーカフェオレ
ALL 480YEN (税込 ¥528)

- アーモンド Almond
- ポップコーンシロップ Popcorn Syrup
- ラムシロップ Rum Syrup

BOTANICAL ORIGINAL TEA

ICEDE ALL 480YEN (税込 ¥528)

ライチ紅茶
Lychee Iced Tea

オーガニックルイボスティ
Organic Rooibos Tea

ローズストロベリーティー
Rose Strawberry Tea

HOT ALL 580YEN (税込 ¥638)

ロイヤルアールグレイ
Royal Earl Grey

バニラ・トフィー・ルイボス
Vanilla Toffee Rooibos

ベルシャアップル
Persischer Apple

ALL 2980 (税込 3,270)

ROSE SPARKLING

- モナステリオール カヴァ Monasteriolo CAVA**

スペイン マカベオ/チャレロ/パレリャダ
シャンパーニュと同じ製法で造られたコスト最高のカヴァ/
Dai の代表的な人気酒
- バルディビエソ ブリュット Valdivieso Brut**

チリ シャルドネ/ピノノワール
チリ No.1 スパークリング/爽やかな香りと
フレッシュなフルーティーな味わい
- クエルチオーリ レッジャーノ Quercioli Reggiano
ランブルスコ セッコ Lambrusco Secco**

イタリア ランブルスコ・サラミノ/ランブルスコ・マラーニ
数十年前から、ブルジョアまで合わせる事が出来る万能の乾気泡ワイン
- ピノ・ロゼ Pinot Rose**

イタリア ピノ・ビアンコ/ピノ・ネロ
ハイコストでありながら本格的な
辛口ロゼスパークリング/コルクも可愛いです!
- フェウド アランチョ Feudo Arancio**

イタリア ネロダーヴェラ
すっきり爽快・涼感辛口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- イグルエラ ロゼ Higuera Rose**

スペイン シラー
シラーのボディと軽やかな口当たりを
兼ね備えたロゼワイン

ALL 2980 (税込 3,270)

- ソアーヴェ オーガニック Soave Organic**

イタリア ギルガネーゴ/トレピアーノ
すっきり爽快・涼感辛口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- ガンマ オーガニック Gamma Organic**

チリ ソーヴィニヨン・ブラン
有機栽培認証機関"ECOCERT" 認証のビオロジック農法の
ブドウから生産するチリ産の白ワイン
- マルサンス Marsanne**

フランス マルサンス
甘やかな華やかな香りが女性から絶大な人気のワイン
- ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitese Organic**

イタリア グリッロ
ヴィーガン認証を受けたトピカルな果実味と
フレッシュさのバランスに優れた辛口白ワイン
- ピノ グリージョ オーガニック サルトーリ Pinot Grigio Organic**

イタリア ピノ・グリージョ
イタリアでオーガニックワインの認定を受けたピノ・グリージョ種のワイン
香りの爽やかな香り、爽やかな口当たりと余韻に感じる心地よい酸味が魅力です。
- バルディビエソ シャルドネ Valdivieso Chardonnay**

チリ シャルドネ
個性が見つかからない... それほどに
バランスが良く全ての料理に合う人気白ワインです
- ボルゴスコペート ピアンコトスカーナ Borgo Scopeto
Bianco Toscana**

イタリア シャルドネ 75%/ソーヴィニヨン・ブラン 20%
グヴェルツラミネール 5%
ナチュラルなシャルドネの果実味にソーヴィニヨン・ブランの心地よい酸味が掛け合います
- カサ ベナサル Casa Bonasal**

スペイン グヴェルツラミネール/モスカテル
華やかな香りで女性にオススメの一本
- トカイフルミントドライ Tokaji Furmint Dry**

ハンガリー フルミント 100%
世界三大貴腐ワインの一つ「トカイワイン」は辛口に仕上げられてあり
きれいな酸と爽やかな口当たり、奥深い果実味が魅力
- リープフラウエンミルヒ クーペアー Liebfrauenmilch**

ドイツ ミュラートゥルムボウ/シルヴァナー
「聖母の乳」と呼ばれる最も大衆的であるはずのワインだが
驚くらしい香りや味わいをもった、やや甘口の本

ALL 2980 (税込 3,270)

- ラムーラ オーガニック グリッロ Organic Grillo Lamura**

イタリア グリッロ 100%
爽やかな印象の中に心地よいほろ苦さがあり
シリアらしい凝縮した果実味を引き締めてくれます

3,400 (税込 3,740)
- モモ Momo**

ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン
爽やかなレモン・花のアロマにミントを想わせる
ハーブ香が深い程よいボリューム感を持つワイン

4,000 (税込 4,400)
- ファーザーズアイズ Father's Eyes**

イタリア シャルドネ
軽く燻製されたシャブリ(ブルミエクリュ以上)と製造される程の
日ワイン/オーブの香りと果実味たっぷり系

4,500 (税込 4,950)
- シャブリ・ラ・ピエレレ Chablis La Pierrelle**

フランス シャルドネ
世界で一番シャブリを産むロンドンシャンで人気 No.1/
シャブリ産の 1/4 の産量を誇るトップシャブリ

5,200 (税込 5,720)
- 甲州 F.O.S. Koshu Fermented On Skins**

日本 甲州
トレンドの"オレンジワイン"で甲州とは異なる濃厚なアロマと
複雑な風味で温度によって味わいが変化していきます

6,800 (税込 7,480)
- トゥペロ タスマニア Tupelo Tasmania**

オーストラリア ピノ・グリージョ/リースリング/グヴェルツラミネール
トレンドの"オレンジワイン"で甲州とは異なる濃厚なアロマと
複雑な風味で温度によって味わいが変化していきます

7,800 (税込 8,580)
- ショーレッシュ Shorash**

イスラエル ソーヴィニヨン・ブラン 90%/シャルドネ 10%
話題のイスラエルワイン、果実感・濃厚感・エレガントさ
全てにおいて真実な味わいをお楽しみ下さい

8,800 (税込 9,680)
- リチャード カーショウ エルギン Richard Kershaw 'Elgin'**

南アフリカ シャルドネ
世界最高クラスの白ワインが造られる"エルギン地区"のワイン
燻製の香ばしさ・濃厚感、マスターオブワインが造る一本

9,800 (税込 10,780)

WHITE

CHAMPAGNE SPARKLING

- クレマン・ド・リムーロゼ No.7 Cremant de Limoux la Rose No.7**

フランス シャルドネ/シュナン/ピノノワール
シャンパーニュが産出される前から国内発祥による
スパークリングを誇り出してきた一本、麗らかな立ちが特徴

4,200 (税込 4,620)
- グラハム ベック ブリュット Graham Beck Brut**

南アフリカ シャルドネ/ピノノワール
オパム元大船が北極圏の船体に使用したのがこれ/
ホワイトハウスでも各国のVIPに愛飲されています

4,500 (税込 4,950)
- クレマン・ド・ブルゴーニュ Cremant de Bourgogne**

フランス シャルドネ/ピノノワール/アリゴナ/ガメイ
シャンパーニュと同じ市内二次発酵で造られるスパークリング
柑橘系などのスッキリした香りで爽やかな味わい

4,800 (税込 5,280)
- パイパーエドシック エッセンシャル キュヴェ Piper Heidsieck**

フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
1785年に創業された歴史あるシャンパーニュ・メゾン
偉大な女優マリリン・モンローが愛飲されたシャンパン

8,000 (税込 8,800)
- ローランペリエ ブリュット Laurent Perrier**

フランス シャルドネ/ピノノワール/ピノムニエ
英国工業製薬用シャンパーニュ/フレッシュでエレガントが特徴

9,000 (税込 9,900)
- ルイロデレール コレクション Louis Roederer**

フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
繊細かつクリーミーな風味と非常に細やかな立ちが
楽しめる高級シャンパン

10,000 (税込 11,000)

ALL 2980 (税込 3,270)

- レ・タンヌ オクシタン Les Tannes en Occitanie**

フランス メルロー
深遠な酸味感、純粋な酸、柔らかなタンニン
全てが揃った優秀な白ワイン
- キアンティ Chianti**

イタリア サンジョヴェーゼ
心地よい酸とタンニンが程よくで酸にまじる
イタリアの代表的な赤ワイン
- フォンカリュ ピノノワール Foncalieu Pinot Noir**

フランス ピノノワール
チェリーを想わせる赤果実の爽やかな酸りと柔らかな口当たり
深遠な酸味と心地よい酸味
- アバイ ガルナッチャ Abal Garnacha**

スペイン ギルガネーゴ
濃厚ですが何やかやでブドウの酸味がたっぷり/
アバイはアバイです(笑)
- ティエラセレナ レゼルヴァ Tierra Serena Reserva**

スペイン ケンブラニョ/ギルガネーゴ
しっかりとて飲み応えのある熟成ワインでありながら
爽やかに心地よい口当たり
- テッレ デル バローロ バルベラ Terre del Barolo Barbera**

イタリア バルベラ
濃い赤色、しっかりとていながら、フレッシュな果実味が感じられ
直ぐザストレートに美味しさが伝わってくるワインです
- メタルザ・ブラック Metal the Black**

オーストラリア シラーズ主体
その名に恥じないしっかりとした味わい
スパイスな要素もあり料理とも相性抜群
- アトランティック レゼルヴァ Atlantico Reserva**

ポルトガル アリガント・ブーシェ 50%/アラゴネス 20%カベルネ・ソーヴィニヨン 20%
濃厚感たっぷり/酸味を求めの方にオススメ
- バルディビエソ カベルネ・ソーヴィニヨン Valdivieso
Cabernet Sauvignon**

チリ カベルネ・ソーヴィニヨン
深遠な酸味感と程よいタンニン/この価格とは思えないクオリティ
- バンド カベルネ・ソーヴィニヨン Bend Cabernet Sauvignon**

アメリカ カベルネ・ソーヴィニヨン
これぞカリフォルニアワイン/しっかりした果実味に
程よい酸の風味、甘みも感じられる
- サンターディ スルキ ロッソ Santadhi Sulki Rosso**

イタリア カリニャーノ 90%/セニカ 10%
バルディナーニャ産地内にありながら通常のトーンが全くない
エレガントな果実味と、酸味を感じるミネラル感のある一本

3,600 (税込 3,960)
- ナーリーヘッド ジンファンデル Gnarly Head Zinfandel**

アメリカ ジンファンデル
アメリカ No.1 ジンファンデルがこれ/
希少な古樹から造られる濃厚な味わいが成長と個性抜群

4,000 (税込 4,400)
- リッツァーノ プリミティーボ Lizzano Primitivo**

イタリア プリミティーボ 100%
伝統と丁寧な栽培により、この地のピノノワールのひとつである酸や
オリブの香りが現れたエレガントワイン

4,500 (税込 4,950)
- ラヴィス クラシック ピノ・ネロ Classic Pino Nero Lavis**

イタリア ピノ・ネロ 100%
グラスに注ぐとチェリーを想わせる力強いアロマが立ち上り、酸味で
フルーティーな風味がありふくよか味わいと長い余韻が感じられます

5,000 (税込 5,500)
- レマッキオーレ La Macchiole Bolgheri Rosso**

イタリア メルロー/カベルネ・フラン/カベルネ・ソーヴィニヨン
爽やかな口当たり、ミネラルから来る酸味が強く、フレッシュさや香りの
華やかさが際立つブルドースタイルの赤ワイン

6,500 (税込 7,150)
- ド・トラフォード De Trafford**

南アフリカ カベルネ・ソーヴィニヨン
ニューヨークタイムズ誌が選んだ No.1カベルネ/
獲賞に出ない、4つ星を獲得したカベルネ・ソーヴィニヨン

7,800 (税込 8,580)
- ディアバーグ ピノノワール Dierberg Pinot Noir**

アメリカ ピノノワール
"ロマネ・コンティ"と同じブドウ畑という噂もある...
アメリカとフランスの両方とどろりまじりエレガント

9,000 (税込 9,900)
- スターレーン Star Lane**

アメリカ カベルネ・ソーヴィニヨン主体
濃く酸っぱい/さらにエレガント/さすがカリフォルニア
有名なオーパスにブラインド対決で勝利したワイン

10,800 (税込 11,880)

RED