
Bicchiere di vino グラスワイン

| | |
|--------------------|--------|
| スパークリングワイン | ¥900 |
| 白ワイン(お好みをお申し付け下さい) | ¥750 ~ |
| 赤ワイン(お好みをお申し付け下さい) | ¥750 ~ |

Birra ビール

| | |
|-----------------|------|
| イタリア産瓶ビール モレッティ | ¥750 |
| プレミアムモルツ (生) | ¥660 |

Cocktail カクテル

| | |
|--|------|
| ヴェルモット・ロッソ(ロック or オレンジ or ソーダ) 赤ワインに厳選したハーブやスパイスを漬け込んだリキュール | ¥800 |
| キール | ¥610 |
| レモントニック | ¥610 |
| アペロール(オレンジ or ソーダ) | ¥610 |
| カシス(オレンジ or ソーダ) | ¥610 |
| チンザノ ドライ or ロッソ(ロック or ソーダ) | ¥610 |

Bevanda analcolica ソフトドリンク

シュラブ

Shrb(ビネガーをベースにハーブやスパイスのフレーバーを付けたボタニカルドリンク)

| | |
|---------------|------|
| シュラブ・アップルシナモン | ¥900 |
|---------------|------|

| | |
|-------------------------------|------|
| イタリア産ノンアルコールビール(Moretti Zero) | ¥600 |
| ノンアルコールワイン(ワイン用の葡萄から造られたジュース) | ¥700 |
| サンペレグリーノ 500ml(ガス入りミネラルウォーター) | ¥700 |
| ジンジャーエール(辛口) | ¥550 |
| コーラ | ¥550 |
| ウーロン茶 | ¥550 |
| ブラッドオレンジジュース | ¥550 |
| オレンジジュース | ¥550 |

Digestivo / Caffè 食後酒/カフェ

| | | |
|------------|-------------------------|--------|
| グラッパ | ワインを造った後のブドウの搾りかすで造る蒸留酒 | ¥660 ~ |
| 自家製リモンチェッロ | イタリア定番の食後酒 | ¥660 |
| サンブーカ | アニスのリキュール、スッキリとした味わい | ¥660 |
| パッシート | 乾燥させたブドウを使って造る甘口ワイン | ¥660 |
| アマーロ | 香草、薬草で造られるイタリア産ビターリキュール | ¥660 |
| エスプレッソ | | ¥450 |
| アメリカーノ | | ¥500 |
| 紅茶 | | ¥500 |
| ハーブティー | | ¥500 |

Spumante

スパークリングワイン

| | | |
|---------------------------------------|------------------------|---------|
| <i>PROSECCO SUPERIORE</i> | プロセッコ スペリオール | ¥4,600 |
| 清々しい酸味と柔らかさが調和 | | |
| <i>BLANC DE BLANCS DOSAGGIO ZERO</i> | ブラン・ド・ブラン・ドサージュ・ゼロ | ¥9,100 |
| シャルドネ 100%。しっかりとした酸と骨格。この時期にぜひ飲んで頂きたい | | |
| <i>LA GAZZELLA</i> | スプマンテ・ブリュット・ロゼ・ラ・ガッツェラ | ¥9,700 |
| モスカート主体のロゼワイン。 | | |
| <i>Champagne BOLLINGER</i> | シャンパーニュ ボランジェ | ¥12,000 |
| 辛口シャンパーニュ。華やかな香りとしっかりとしたコクと旨み | | |

Vini Bianchi

白ワイン

| | | |
|--|-------------------|--------|
| <i>COENOBIUM 2020</i> | コエノビウム | ¥4,900 |
| 修道院で造られているナチュラルワイン | | |
| <i>LUNA 2019</i> | ルナ | ¥4,900 |
| 樽熟成ならではのふくよかな香り。柑橘系の酸味にキリッとしたミネラル | | |
| <i>Gibil 2020</i> | ジビル | ¥5,300 |
| 果実のエキス感とフレッシュでピチピチしたニュアンスが両立した1本 | | |
| <i>CATARRATTO 2020</i> | カタラット | ¥5,300 |
| シチリアの地ブドウ、カタラット。エキス感と苦味が特徴 | | |
| <i>BORDEAUX BLANC 2019</i> | ボルドー・ブラン・シャトー・ギロー | ¥5,600 |
| 貴腐ワインに使用した樽で熟成しているので複雑な香りと味わい | | |
| モンガク谷 栢 -haku- 2020 | ブラン・ド・ノワール | ¥6,900 |
| 北海道産白ワイン。バランスのとれた味わい | | |
| <i>ROERO ARNEIS RISERVA 2019</i> | ロエロ・アルネイス・リゼルヴァ | ¥7,100 |
| バリックからくる繊細なヴァニラのアクセントと複雑な果実味 | | |
| <i>RIESLING GRANITE 2018</i> | リースリング・グラニット | ¥8,600 |
| マルク・テンペが造るアルザスワイン。香り高く綺麗な酸にしっかりとしたエキス感 | | |
| <i>Santa CHIARA 2017</i> | サンタ・キアラ | ¥9,800 |
| オレンジワイン。5種類のブドウを皮ごと醗酵。パワフルな味わい | | |

- BOURGOGNE PINOT NOIR CHANSON 2019* ブルゴーニュ ピノ・ノワール シャンソン
軽やかで程よいボリュームに心地よい後味 ¥4,500
- PRIMITIVO DI MANDURIA 2011* プリミティーボ ¥4,900
ドライイチジクのような香りとスパイス香。
- Rosso Piceno Superiore 2017* ロッソ・ピチエーノ・スペリオーレ ¥4,900
程よい果実味と酸味がバランスよくフルボディ
- GANG VANG 2019* ガン・ヴァン ¥5,200
篠原麗雄が造るメルロー主体のフランス・ボルドーワイン
- TAI ROSSO 2016* タイロッシン ¥5,500
イタリアのグルナッシュ。沁みる赤ワイン
- BOURGOGNE PINOT NOIR 2017* ブルゴーニュ ピノ・ノワール ¥6,600
エレガントで力強い味わい
- Coltrada Rouge 2020* コルトラーダ・ルージュ ¥7,900
岡山県産メルロー主体
- Damijan Prehit 2016* ダミアン・プレリット ¥8,900
□当たりがシルクのように柔らかく酸味とフレッシュさのバランスがよく余韻が長い
- Brunello di Montalcino 2015* ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ ¥9,200
エレガントな香り、程よいボリュームで幅広い料理と相性◎
- La Premiere Fois Cabernet Franc 2016* ラ・プリミエール・フォア・カベルネフラン ¥12,600
長野県産ワイン。エレガントな香りに適度なタンニン
- "TASO" VALPOLICELLA SUPERIORE 2011* タソ・ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ ¥12,600
生産者からの愛が詰まった味わい
- Barbaresco 2018* バルバレスコ ¥13,000
世界中が認める BRUNO ROCCA のバルバレスコ。
華やか香りで酸と繊細なタンニンが絶妙なバランス