

Spumante

～スパークリングワイン～

1. LARUS SPUMANTE BRUT ラルスプマンテブリュット

品種:トレツビアーノ,ピノ・ビアンコ 産地:エミリア・ロマーニャ

飲みやすい、ハウススパークリングワイン。 2,900 yen

2. LAMBRUSCO SECCO ランブルスコ・セッコ

品種:ランブルスコ・サラミーノ,ランブルスコ・マラーニ 産地:エミリア・ロマーニャ

辛口(セッコ)タイプで、気軽に飲めます。ハムやサラミと一緒に。 2,900 yen

3. MARQUES DE CHIVE CAVA-BRUT マルケス・デ・チヴェカヴァブリュット

品種:マカベオ,シャルドネ 産地:バレンシア(スペイン)

シトラス系の香りと、はつらつとした酸味で食が進むスパークリング。 3,200 yen

4. PROSECCO SUPERIORE BRUT プロセッコ スペリオール ブリュット

品種:グレラ 産地:ヴェネト

ふくよかな果実味と伸びのある酸味で、青リンゴや白桃のテイスト。 4,200 yen

5. ANTICA FRATTA FRANCIACORTA アンティカフラッタ フランチャコルタ

品種:シャルドネ,ピノ・ネーロ 産地:ロンバルディア

凝縮感のある果実味、洗練された飲み口。 6,800 yen

6. TAITTINGER BRUT RESERVE テタンジェ ブリュット レゼルブ

品種:シャルドネ,ピノ・ノワール,ピノ・ムニエ 産地:シャンパーニュ

果実味が豊かで華やかでフローラル。リッチな味わい。 8,800 yen



Vino Bianco

～白ワイン～

1. CHORUS BIANCO コーラス ビアンコ

品種:トレヴィビアーノ、マルヴァジア、ペコリーノ種 産地:アブルッツァ州

みんなでゴクゴク飲めるハウスワイン。 2,500 yen

2. TERRE SICILIANE BIANCO テッレシチリアーネ ビアンコ

品種:シャルドネ, インツォリア 産地:シチリア

熟したリンゴのような、フルーティーでさっぱりとしたシチリアの白ワインです。 2,800 yen

3. CAMPOGRANDE ORVIETO CLASSICO カンポグランデ オルヴィエート クラシコ

品種:プロカニコ, グレケット, ヴェルデッロ, マルヴァジア 産地:トスカーナ

活き活きとしたぶどうの甘味と酸味が口いっぱいに広がります。 3,000 yen

4. ALSACE RIESLING アルザス リースリング

品種:リースニング 産地:アルザス=ロレーヌ

ドライな清涼感とじんわりとした酸味。コクもあり、料理を引き立てます。 3,400 yen

5. TRABOCCHETTO PECORINO トラボケット ペコリーノ

品種:ペコリーノ 産地:アブルッツォ

後味に心地よい苦みを感じる。さっぱりと飲めるワイン。 3,500 yen

6. FLEURUS TOSCANA BIANCO フルール トスカーナ ビアンコ

品種:マルヴァジア, グレケット 産地:トスカーナ

優しい果実味。桃やレモンを感じる爽やかでフレッシュな味わい。 3,600 yen

7. SCARBORO SAVIGNON スカルボロ ソーヴィニヨン

品種:ソーヴィニヨンブラン 産地:ワウリ・ヴェネツィア・ヴェリア州

メロンやパッションフルーツのような果実香を楽しめるワイン。 3,800 yen

Vino Bianco

～白ワイン～

8.エルバルーチェディカルーゾ ERBALUCE DI CALUSO

品種:エルバルーチェ 産地:ピエモンテ

青りんごやレモン・ミントの涼やかな香り、心地よいミネラル感。3,800 yen

9.アルバーナ セッカ ALBANA SECCA ROMAGNA

品種:アルバーナ 産地:エミリアロマーニャ

洋梨や青りんごを思わせる爽やかな果実味の、辛口白。4,100 yen

10.カロリーナマレンゴ シャルドネ CAROLINA MARENCO CHARDONNAY

品種:シャルドネ 産地:シチリア

樽熟シャルドネ。マンゴーのような果実味のどっしりとしたワインです。4,900 yen

11.ドンナルーチェ DONNA LUCE

品種:マルヴァジア、グレコ、ソーヴィニヨン 産地:ラツィオ

熟れたバナナやアーモンドのニュアンス。ボディが厚く飲みごたえ十分。5,300 yen

12.トラミン ゲヴェルトトラミネール TRAMIN GEWURZTRAMINER

品種:ゲヴェルトトラミネール 産地:トレンティーノ・アルト・アドルジェ

華やかなライチの香り。ドライな飲み口で残糖感のない心地よさ。5,600 yen

13.ソアヴェ サン・ブリツィオ SOAVE SAN BRIZIO

品種:ガルガーネガ 産地:ヴェネト

杏や蜂蜜のなど様々な香りミネラル感とまろやかな酸味。6,200 yen

14.キアランダ CHIARANDA DONNA FUGATA

品種:シャルドネ 産地:シチリア

黄桃や甘いバニラ、ピーナッツバターのニュアンス。上品な口当たりと柔らかな樽感。8,800 yen



Vino Rosso

～赤ワイン～

1. CHORUS ROSSO コーラス ロッソ

品種:モンテプルチャーノ,サンジョベーゼ 産地:アブルッツォ

定番のハウスワイン。すっきり飲みやすいです。 2,500 yen

2. TERRE SICILIANE ROSSO テッレシチリアーネ ロッソ

品種:ネロダーヴォラ,シラー 産地:シチリア

ダークチェリーのような果実味とスパイス感が楽しめるコスパの良い赤。 3,000 yen

3. PEPE NERO SALENTO ペペネーロ ロッソ サレント

品種:プリミティーヴォ・マルヴァジア・ネグロアマーロ 産地:プーリア

黒こしょう(ペペ・ネーロ)のようなスパイス感にジューシーな味わい。 3,200 yen

4. ROSSO PICENO ロッソ ピチェーノ

品種:サンジョベーゼ・モンテプルチャーノ 産地:マルケ

フレッシュで果実味溢れる旨味。バランスよく、さっぱりした味わい。 3,300 yen

5. ZABU SYRAH ザブ シラー

品種:シラー 産地:シチリア

ボリューム感あるフルーティな飲み応え。後味はすっきり。 3,800 yen

6. LAIRE MORELLINO DI SCANSANA RISERVA ライレ モレッリーノ ディスカンサーノリゼルヴァ

品種:サンジョベーゼ,シラー 産地:トスカーナ

広がりのある果実味。鉄やミネラルと、ピロードの様な色気のある香り。 3,900 yen

7. NEMORINO TOSCANA ROSSO ネモリーノ トスカーナ ロッソ

品種:シラー・メルロー 産地:トスカーナ

サクランボを思わせる、香り。まろやかな渋みとコクを感じる赤。 4,200 yen

Vino Rosso

～赤ワイン～

8. MISSONI CABERNET SAUVIGNON ミッソーニ カベルネソーヴィニヨン

品種:カベルネソーヴィニヨン 産地:シチリア

酸やタンニンを覆い隠すほど味わいの濃厚なかベルネソーヴィニヨン。 4,800 yen

9. NOVE NOVE ノーヴェノーヴェ

品種:メルロー 産地:ピエモンテ

なめらかな果実味としっかりとしたタンニン。ベリー系の香り。 5,000 yen

10. VALENTINO MERLOT ヴァレンティノ メルロー

品種:メルロー 産地:シチリア

柔らかなタンニンに、華やかな果実味が前面に出た濃い口赤ワイン。 5,640 yen

11. LOGO NOVO ロゴノーヴォ

品種:サンジョベーゼ・メルロー・シラー・プティヴェルト・サグランティーノ 産地:トスカーナ

濃厚な果実味と甘く熟したタンニンの骨格のあるエレガントなワイン。 6,800 yen

12. BAROLO SERRALUNGA バローロ セッラルンガ

品種:ネッピオーロ 産地:ピエモンテ

クラシックな造り。程よいスパイス香に、タンニンと酸のバランスが素晴らしい。 8,800 yen

13. TAURASI RISERVA RAJAMAGRA タウラージ リゼルバ ラヤマグラ

品種:アリアニコ 産地:カンパーニャ

黒い果実とバニラやヨードの濃縮された香り。とてもパワフル、男性的なワイン。 8,900 yen

14. TIGNANELLO ANTINORI ティニャネロ アンティノリ

品種:サンジョベーゼ・カベルネソーヴィニヨン・カベルネフラン 産地:トスカーナ

名家アンティノリが誇る伝説的スーパートスカーナ。熟した果実感と鮮やかな酸、長い余韻。 10,000 yen