

グラスワイン

- スパークリングワイン -

- ✦ アントニーニ チェレーザ グレラ スプマンテ (ヴェネト州 グレラ) ————— ¥600
豊かな香り 爽やかで丸みのある味わいとことん引き出した辛口のスプマンテ
- ✦ カピッキオーリ ランプルスコ ロッソ ソルバーラセッコ (エミリアロマーニャ州 ソルバーラ主体) — ¥600
イタリアで気軽に飲まれ 三大テノール“パパロッチ”愛飲の 果実味のふくよかなのにすがすがしい赤の微発泡

- 白ワイン -

- ✦ テアヌム プーリア ビアンコ (プーリア州 トレビアーノ ファランギーナ) ————— ¥600
フレッシュなブドウの美味しさをストレートに感じる 花や黄色の果実を思わせる心地よい香りと爽やかな酸が特徴的
- ✦ カール ファフマン ゲヴェルツトラミナー シルバーベルク (ドイツ ゲヴェルツトラミナー) ————— ¥700
ゲヴェルツトラミナーの特徴の華やかで個性的な香りをはっきりと感じ フルーティーでとてもエレガントな1杯
- ✦ ローランド ランゲ ビアンコ (ピエモンテ州 シャルドネ ソーヴィニヨンフェメ) ————— ¥1,000
麦わらや豊富なフルーツを感じさせ シャルドネのコクとソーヴィニヨンの爽やかさが共に味わえる

- 赤ワイン -

- ✦ イル プーモ プリミティーヴォ (プーリア州 プリミティーヴォ) ————— ¥600
ジューシーな果実味と程よいタンニンとボリューム感 飲み心地が良いミディアムボディ
- ✦ ポッジョ プリカンテ モレッリーノ ディ スカンサーノ (トスカーナ州 サンジョベーゼ) ————— ¥900
サンジョベーゼの酸味が悪目立ちしない チャーミングながらもしっかり果実味が豊富なバランスの良い仕上がり
- ✦ フラッテリ ジュリアーリ ヴァルポリチェッラ スーペリオレ ————— ¥1,000
(ヴェネト州 コルヴィナ コルヴィノネ ロンディネッラ モリナラ)
濃いルビーレッドの色調 濃縮感のある奥深い香り 力強くふくよかで完璧な仕上がり 最高の一杯

- 甘口ワイン -

- ✦ ジジロッソ モスカートダスティ (ピエモンテ州 モスカート) ————— ¥900
澄んだレモンイエロー色 マスカットのような果実の甘さと程よい酸 柔らかな甘みが心地よく 爽やかな甘口ワイン
- ✦ CA'D'ORO グリュウワイン ————— ¥800
約10種類のスパイスを使ったカドーらしいワイン アイス or ホットでお楽しみいただけます



白ワイン

- ✦ ストラタム ソーヴィニヨンブラン (ニュージーランド ソーヴィニヨンブラン) ————— ¥4,500
フレッシュで生き生きとしていながらも リッチで凝縮した果実味が印象的 長い余韻が味わいを引き立てている

- ✦ ベルサリオ ビアンケッロ デル メタウロ (マルケ州 ビアンケッロ) ————— ¥4,200
膨らみのある果実味 伸びのある酸味が清涼感をもたらす デリケートで心地良い味わいが特徴

- ✦ ローランド ランゲ ビアンコ (ピエモンテ州 シャルドネ ソーヴィニヨンフェメ) ————— ¥5,400
麦わらや豊富なフルーツを感じさせ シャルドネのコクとソーヴィニヨンの爽やかさが共に味わえる

- ✦ モンテデルフラ クストーザ (ヴェネト州 北イタリアの多品種) ————— ¥3,900
果実味溢れるアロマティックな香り 味わい深い爽やかな辛口ワイン

- ✦ ケットマイヤー シャルドネ (アルト アディジェ州 シャルドネ) ————— ¥5,800
熟した果実のような繊細でフレッシュなブーケ 味わいはドライでしっかりしたボディーが魅力的

- ✦ カンティーナ ボルツァーノ ピノ ビアンコ (アルト アディジェ州 ピノ ビアンコ) ————— ¥3,500
程よい苦味がお料理を引き立ててくれる 当店ロングセラーの定番白ワイン

- ✦ カール ファフマン ゲヴェルツトラミナー シルバーベルク (ドイツ ゲヴェルツトラミナー) ————— ¥4,200
ゲヴェルツトラミナーの特徴の華やかで個性的な香りをはっきりと感じられる とてもエレガントな1本

- ✦ フリッツハーグ リースリング トロッケン (ドイツ リースリング) ————— ¥6,000
若々しいフレッシュさとミネラルの感じられる繊細で美しいリースリングの風味が満喫出来る

- ✦ カステロ デ メディナ ベルデホ (スペイン ベルデホ) ————— ¥3,800
ふくよかで力強く フレッシュで非常にバランスが良く スペインを代表する白ブドウ ベルデホの美味しさが際立つ

- ✦ ジン サレント ビアンコ フィアーノ (プーリア州 フィアーノ) ————— ¥4,200
洋梨やりんごの甘美な豊潤な香りや繊細なオレンジの花の香り メリハリがあり 酸がきれいな爽やかな辛口

- ✦ モンテ トンド ソアーヴェ ミト (ヴェネト州 ガルガネガ) ————— ¥3,500
青葉のような爽やかな香りと豊潤な葡萄の風味が広がる ドライでフレッシュな辛口ワイン

- ✦ パナメラ シャルドネ (ナバ シャルドネ) ————— ¥5,600
クリーミーで芳醇な風味を持ち 樽香は豊かでまろやか しっかりとした満足感のある黄金色のワイン

- ✦ アバーテ リッサンドレッコ インツォリア (シチリア州 インツォリア) ————— ¥3,900
瀬戸内の春のミカン畑を想わせる香りとほろ苦味が上品でいて可愛い

- ✦ キンタ ド リッシャ ヴィーニョ ヴェルデ (ポルトガル トラジャデューラ アリント ロウレイロ) ————— ¥3,300
キリッと冷やして 爽やかで清涼感のあるスッキリな微発砲ワイン



赤ワイン

- ✦ メナージュ ア トロワ ピノ ノワール (ナパ ピノノワール) ————— ¥6,000
優美なフルボディのピノノワールは柔らかなタンニンを持ち 弾けるチェリーの風味と滑らかな後味にはまってしまう

- ✦ メディチエルメーテ アッソーロ フリッツアンテ ロッソ セッコ ————— ¥3,900
(エミリアロマーニャ州 ランブルスコサラミーノ)
当店でも愛飲者が絶えない メディチ家の末裔が造る 赤の微発泡

- ✦ ボーランドセラー ファイブ クライメイツ シラーズ (南アフリカ シラー) ————— ¥4,500
滑らかでしなやか 果実味のしっかりした 長くまろやかな後味を持つ 飲み飽きのしない優れた1本

- ✦ レ クワトロ テッレ バルベーラ ダスティ (ピエモンテ州 バルベーラ) ————— ¥4,200
ほんのりスパイスやバニラを感じさせる奥深い香り とふっくらとした味わい しっかりとしたタンニン でもなめらか

- ✦ シャトー クロワ ムートン (ボルドー メルロー カベルネフラン) ————— ¥5,600
柔らかな果実味と若々しいタンニン 密度のある豊潤な味わい 非常にエレガントな仕上がりのミディアムボディ

- ✦ リオーネ デイ ドージ サリーチェ サレンティーノ リゼルヴァ ————— ¥3,500
(プーリア州 ネグロアマーロ マルヴァジアネラ)
完熟した果実やヴァニラの甘く厚みのある香り たっぷりとして温かみがあり、口当たりもスムーズ

- ✦ ポッジョ ブリカンテ モレッリーノ ディ スカンサーノ (トスカーナ州 サンジョベーゼ) ————— ¥5,200
サンジョベーゼの酸味が悪目立ちしない チャーミングながらもしっかり果実味が豊富なバランスの良い仕上がり

- ✦ モンテトンド サンピエトロ ヴァルポリッチェラ スペリオーレ ————— ¥4,800
(ヴェネト州 コルヴィーナ ロンディネッラ モリナーラ)
まろやかで豊かな味わい 様々な料理との相性が良く 一杯目としても 最初から最後のワインとしても楽しめる

- ✦ ボデガス アスル イ ガランサ ガルシアーノ (スペイン ガルナッチャ グラシアーノ) ————— ¥4,800
有機葡萄らしい果実本来のフレッシュ感 滑らかなタンニンがまろやかさを引き立たせ 旨味もしっかり表現されている

- ✦ ラ カライア カベルネ ソーヴィニヨン (ウンブリア州 カベルネソーヴィニヨン) ————— ¥4,000
ほどよいバリック熟成 リッチなタンニンと豊かな香り スパイシーなカベルネ

- ✦ フェウド アランチョ カントドーロ (シチリア州 ネロダーヴォラ カベルネソーヴィニヨン) ————— ¥3,800
シチリアに伝わる愛の歌の楽譜があしらわれたラベル 太陽の恵みをたっぷりとあびた果実味のフルボディ

- ✦ ポデーレ 29 アヴィア ペルヴィア (プーリア州 プリミティーヴォ) ————— ¥3,900
プリミティーヴォの濃厚な果実味 口に含むと暖かみを感じ 非常に調和がとれている南イタリアらしいフルボディ

- ✦ ペラッサ ランゲ ブリッコ エンリケッタ (ピエモンテ州 ネッピオーロ バルベーラ) ————— ¥5,200
ピエモンテを代表する葡萄が織りなす パワフルで質の良いタンニン

- ✦ イル バレンティーアーノ ロッソ ディ モンタルチーノ (トスカーナ州 サンジョヴェーゼ) ————— ¥6,000
古きを重んじ新しきを求道する イタリア三大ワイン『ブルネッロ』の名醸造ワイナリー
伸びやかな酸と大樽熟成の美しい風味がステーキを より贅沢に より魅力的にお楽しみいただけます



泡白赤

- スパークリングワイン -

- ✦ ヴィリエラ トラディション ブリュット ————— ¥5,200
(南アフリカ シャルドネ ピノノワール ピノタージュ ピノムニエ)
さわやかな酸味と豊かな果実味があり 生き生きとはじけるような風味が広がる正統派スパークリング
- ✦ フェルゲッティナー フランチャコルタ ミッレデイ ブリュット (ロンバルディア州 シャルドネ) — ¥9,800
個性的なピラミッドボトル 36ヶ月熟成された シャンパーニュを彷彿させる細やかな泡立ちと深いコク
- ✦ フェルゲッティナー フランチャコルタ ロゼ ブリュット 2015 (ロンバルディア州 ピノネロ) — ¥11,000
ふくよかな味わいで 持続的に酸と旨味があり 特にイチゴのニュアンスが口の中いっぱい広がる
- ✦ ボーモン デクレイエール フルール ブランシュ ブランド ブラン ブリュット 2009 ————— ¥15,000
(シャンパーニュ シャルドネ)
きめ細やかな泡立ち 花 洋梨やリンゴなどの香り 熟成感とフレッシュさが両立した豊かな味わい
- ✦ ドン ペリニオン 2008 (シャンパーニュ シャルドネ ピノノワール) ————— ¥25,000
作柄の素晴らしい年に収穫された葡萄のみを使い 絶妙なバランスで造られた芸術品とも呼べる高品質シャンパン

- 白ワイン -

- ✦ スアヴィア モンテ カルボナーレ ソアーヴェ クラッシコ (ヴェネト州 ガルガネガ) ————— ¥6,800
厚みのある果実味 鮮烈なミネラルがしっかりと感じられ ドライで充実した複雑性に富んだ辛口
- ✦ ケラーライ トラミン ゲヴェルトトラミネール ヌッスバウマー ————— ¥9,000
(アルト アディジェ州 ゲヴェルトトラミネール)
芳醇なエキゾチックフルーツの香りと滑らかで強い酸とのバランスが 非常に贅沢で特筆すべく長い余韻
- ✦ ヴィエ ディ ロマンズ ヴィエリス ソーヴィニオンブラン (フリウリ州 ソーヴィニオンブラン) — ¥11,000
凝縮感 ミネラル感 酸どれもが洗練された 北イタリアの巨匠がおりなす 圧倒的なスケールのソーヴィニオンブラン
- ✦ ジェラル ベルトラン シガリユス ブラン 2016 ————— ¥13,000
(ラングドック地方 ヴィオニエ シャルドネ ソーヴィニオンブラン)
フランスオーガニックワイン界のリーダーが造る豊かな風味とコク 滑らかで熟成された 素晴らしく余韻の長い1本
- ✦ ロッケ ディ マンゾーニ ランジェリカ ランゲ シャルドネ 2016 (ピエモンテ州 シャルドネ) — ¥15,000
圧倒的なボリューム感がありながら角の丸い印象 ポテンシャルの高いワインだけが持つ複雑な芳香に溢れている

- 赤ワイン -

- ✦ サン マルツァーノ コレッチオーネ チンクアンタ ————— ¥6,800
(プーリア州 ネグロアマーロ プリミティーヴォ)
ブラックベリーやプルーンのような果実味 スパイス バニラや甘草などのアクセント 滑らかで長い余韻が楽しめる



- ✦ デイ レナルド JUST ME (フリウリ州 メルロー) ————— ¥7,000
 男性的なりッチな果実味 まろやかでシルキーなタンニンで凝縮感のあるメルロー
- ✦ クーパー マウンテン ヴィンヤーズ ピノ ノワール (オレゴン ピノノワール) ————— ¥8,200
 ブルーベリーやスグリ スミレの香りを持ち ソフトなタンニンとスパイシーな味わいが特徴
- ✦ デフォルコ タウラージ (カンバーニャ州 アリアニコ) ————— ¥8,800
 しっかり3年間小樽熟成からの優雅な香りと滑らかな喉越し 南イタリアの最優秀ワインのひとつ
- ✦ ファルネーゼ エディツィオーネ チンクエ アウトークトニ ————— ¥9,800
 (アブルツォ州 モンテプルチャーノ プリミティーヴォ サンジョヴェーゼ ネグロアマロ)
 力強く エレガントな果実味がゆっくりと広がる味わいは凝縮感に満ち溢れ 長く魅惑的な余韻へとつながる
- ✦ レ クーボレ ディ トリノーロ 2014 ————— ¥12,000
 (トスカナ州 カベルネフラン メルロー カベルネソーヴィニオン プティヴェルド)
 凝縮感のある豊かな果実感と繊細なタッチで広がるタンニンの見事な調和 洗練された隙が無いスタイル
- ✦ フェウド マッカリ マハリス 2015 (シチリア州 ネロダヴォラ カベルネ シラー) ————— ¥12,000
 トスカナの有名ワイナリーがシチリアの地場品種と国際品種で造り上げたパワフルで重厚感のあるスーパーシチリア
- ✦ ベリンジャー ヴィンヤーズ ナイツ ヴァレー カベルネ ソーヴィニオン 2016 ————— ¥12,000
 (ナバ カベルネソーヴィニオン)
 ブラックチェリー カシスやミントの風味にフランス産オーク樽の香りが加わり 絶妙な芳醇さを醸し出す
- ✦ テリッチ 2009 (トスカナ州 サンジョベーゼ カベルネソーヴィニオン カベルネフラン) ————— ¥13,000
 ハーブやドライフラワーを思わせる複雑味あるアロマ 幾つにも重なる濃く深い味わいを持つスーパータスカン
- ✦ マッソリーノ パローロ 2013 (ピエモンテ州 ネッピオーロ) ————— ¥15,000
 甘草や華やかなアロマが優しく囁き スパイスや濃厚な果実のニュアンスはインパクトをもたらす 最高の一言
- ✦ サンアントニオ アマローネ ヴァルポリチェッラ Sup. カンボ デイ ジーリ 2013 ————— ¥16,800
 (ヴェネト州 コルヴィーナ クロティーネ ロンディネッラ)
 21世紀における至極の中の至極と謳われたこのワイン 文句無しの逸品
- ✦ ブライダ ブリッコ デル ウッチェローネ バルベラ ダスティ 2009 (ピエモンテ州 バルベラ) ————— ¥20,000
 木樽熟成によって生まれる特徴がブドウと完璧に融合した 非常に柔らかく且つしっかりとしたボディ
- ✦ ルーチェ 2015 (トスカナ州 メルロー サンジョヴェーゼ) ————— ¥30,000
 天才ロバート モンダヴィと名門フレスコバルディがタグを組んで生まれた代名詞的傑作
 モンタルチーノの魂を宿した真のスーパータスカン
- ✦ ルーチェ ブルネッロ デイ モンタルチーノ 2014 (トスカナ州 サンジョヴェーゼ) ————— ¥30,000
 モンタルチーノの伝説的畑のサンジョヴェーゼ 100%使用した一本
 綺麗に溶け込んだシルキーなタンニンと生き生きとした酸味が見事な調和を奏で 焦点の合った余韻へと導く
- ✦ カレラ ジェンセン マウント ハーラン 2016 (ソノマ ピノノワール) ————— ¥35,000
 D. R. C. の樹を植樹したカレラの原点 「カリフォルニアのロマネ コンティ」と称される比類ない伝説的な存在
- ✦ オーパス ワン 2015 ————— ¥65,000
 (ナバ メルロー プティヴェルド カベルネフラン マルベック カベルネ ソーヴィニオン)
 言わずと知れたカリフォルニアの最高級ワイン タンニンはきめ細かく 熟した果実の味わい



ビール

SAPPORO 黒ラベル	¥600
ギネス	¥900
ビットブルガー (ノンアルコール)	¥800

カクテル

ハイボール (デュワーズ or ボウモア or ラフロイグ ソーダ)	
ベリーニ (スパークリング ピーチジュース)	
ミモザ (スパークリング オレンジジュース)	
スプリッツ (スパークリング アペロール)	
スプリッツァー (白ワイン ソーダ ライム)	
キティ (赤ワイン ジンジャエール レモン)	
グリュウワイン (赤ワイン スパイス オレンジジュース)	
レッドアイ (生ビール トマトジュース)	
シャンディガフ (生ビール ジンジャーエール)	
カシスソーダ (カシス ソーダ レモン)	
カシスオレンジ (カシス オレンジジュース)	
カンパリソーダ (カンパリ ソーダ レモン)	
カンパリオレンジ (カンパリ オレンジジュース)	
ジントニック (ジン トニック ライム)	
ブラッディシーザー (ウオツカ クラマトマトジュース)	
ウオッカトニック (ウオツカ トニック ライム)	
リモンチェットニック (リモンチェット トニック)	
アマレットジンジャー (アマレット ジンジャエール レモン)	¥800~

ソフトドリンク

ジンジャーエール	トニックウォーター	オレンジジュース	
ピーチジュース	トマトジュース	ウーロン茶	¥500~

Cucina Italiana



CA'D'ORO

食後酒

- ✦ アマーロ モンテネグロ ————— ¥ 600
十数種類の薬草をアルコールに漬け込み砂糖を加えて作られる イタリアでは非常にポピュラー食後酒
- ✦ アマーロ アヴェルナ ————— ¥ 600
シチリアのサン スピリット修道院でりんどうの根を主体とした 門外不出の調合のもとに作られていた薬草酒
- ✦ フェルネット ブランカ ————— ¥ 600
世界一苦いと評される事もある薬草酒 濾過した後オーク樽で一年熟成されるイタリア産苦味酒
- ✦ リモンチェットロ ————— ¥ 800
レモンのフレッシュさを閉じ込めた伝統的なリキュール
- ✦ アマレット ディサロンノ ————— ¥ 600
甘くてほろ苦いアーモンドに似た香りを持つリキュール
- ✦ カーサ マルテレッティ ヴェルモット クラッシコ ————— ¥ 700
モスカート種とブランデーをベースにハーブやスパイスを漬け込んで造られた特別レシピのヴェルモット
甘口で香り豊かな逸品
- ✦ グラッパ ナルディーニ ————— ¥ 600
ピノ トカイ カベルネを主に使用 3 年間オーク樽で熟成
- ✦ グラッパ ディ ランブルスコ ————— ¥ 1,200
少し珍しいグラッパ シェリー樽で熟成 香りもフルーティーに作られています
- ✦ グラッパ ベルタ エリージ ————— ¥ 1,200
バルベラ ダスティ種を7年間 ネッピオーロ種を5年間 カベルネ ソーヴィニヨン種を3年間と 種類も
ヴィンテージも異なるグラッパをブレンド 優美で複雑なアロマに感動を覚える
- ✦ コーヒーグラッパ ————— ¥ 1,200
すばらしい香りを放つグラッパにエスプレッソの風味を加えた 他に類を見ないオリジナリティ
- ✦ ボウモア 12 年 ————— ¥ 800
アイラ島最古の蒸留所の伝統的なモルト作りから生まれる 海の香りとかすかな甘みのベストバランス
- ✦ ラフロイグ 10 年 ————— ¥ 900
1 度で覚える強烈なピートの香り際立つ アイラモルトの王者
- ✦ ヴィンサント キャンティ クラッシコ ————— ¥ 1,000
「聖なるワイン」と呼ばれるトスカーナ伝統のデザートワイン 輝く琥珀色、香ばしいナッツの香り
- ✦ カベルネソーヴィニヨン アウスレーゼ ————— ¥ 1,200
金色がかかった色にフルーティさと酸度が優れた極甘口 カベルネソーヴィニヨンから造られる珍しい逸品
- ✦ アピナーエ ————— ¥ 1,000
「アピ」=蜂 蜂蜜 メロン アプリコットの香り 糖度が高すぎない程よい甘さのデザートワイン

