

泡

※ 表示金額は全て税込みです

- ✦ ベリサリオ キュヴェ ナディーレ (マルケ州 ヴェルディッキオ) ————— ¥5,940
イタリア地場品種を使った辛口スパークリング フレッシュさの中に感じる旨味と、口に広がる香りが秀逸

- ✦ 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) — ¥10,780
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) — ¥12,100
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 ————— ¥16,500
(シャンパーニュ シャルドネ) ハーフ ¥9,350
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まろやかな味わい

- ✦ 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) ————— ¥27,500
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

- ✦ ストラタム ソーヴィニオンブラン (ニュージーランド ソーヴィニオンブラン) ————— ¥4,950
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) ————— ¥4,620
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) ————— ¥5,940
麦わらや豊満なフルーツを感じさせ シャルドネのコクと冷涼な産地特有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) ————— ¥4,290
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) ————— ¥6,380
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) ————— ¥3,850
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) ————— ¥4,620
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) ————— ¥6,600
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) ————— ¥4,180
 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) ————— ¥4,620
 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) ————— ¥3,850
 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) ————— ¥6,160
 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
- ✦ソアーヴェ クラシコ カゼッテ フォスカリン ————— ¥6,600
 (ヴェネト州 ガルガネガ トレヴィアーノディソアーヴェ)
 香りにはヴァニラの香り 味わいはまろやか 最初から最後まで一本として
- ✦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) ——— ¥3,630
 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
- ✦スアヴィア モンテ カルボナーレ ソアーヴェ クラシコ (ヴェネト州 ガルガネガ) ————— ¥7,480
 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
- ✦アラン ポートレ シャヴリ ロンシャン (ブルゴーニュ シャルドネ) ————— ¥9,350
 ビオ ディナミ農法を取り入れ レモンコンフィの皮の香り 混じり気のないミネラルが感じられるシャヴリ
- ✦ケラーライ トラミン ゲヴェルツトラミネール ヌッスパウマー ————— ¥9,900
 (アルト アディジェ州 ゲヴェルツトラミネール)
 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 ソーヴィニヨンブラン (フリウリ州 ソーヴィニヨンブラン) — ¥12,100
 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ヨンブラン
- ✦ロッケディマンゾーニ ランジェリカ ランゲ シャルドネ(ピエモンテ州 シャルドネ) ————— ¥16500
 圧倒的な果実感と力強い骨格を持つ堂々としたボディ 深く円やかな味わいが口中にゆっくりと長く感じられます

- 甘口白ワイン -

- ✦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) ————— ¥5,940
 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

※ 表示金額は全て税込みです

赤ワイン

※ 表示金額は全て税込みです

- ✦ **メナージュ ア トロワ ピノ ノワール** (ナパ ピノノワール) ————— ¥6,600
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** ————— ¥4,290
(エミリアローマニャ州 ランプルスコサラミーノ)
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

- ✦ **ドメヌ アンリ ドゥ ラグランジュ ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ** ————— ¥7,920
(ブルゴーニュ ピノノワール)
赤い果実やスマイレの香り 酸味 渋み ミネラルのバランスが良くチャーミングな味わい

- ✦ **ガーディアンピーク サミット** (南アフリカ シラー ムールヴェードル グルナッシュ) ————— ¥6,380
赤や黒い果実とスパイスで複雑な風味 豊かな果実味にまとまりのある渋みは長くコクのある余韻をもたらす

- ✦ **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** ————— ¥3,850
(プーリア州 ネグロアマーロ マルヴァジアネラ)
完熟した果実の厚みのある香り ボディは軽めながらドライな渋みと果実の凝縮感があり、口当たりもスムーズ

- ✦ **モンテトンド サンピエトロ ヴァルポリッチェラ スペリオレ** ————— ¥5,280
(ヴェネト州 コルヴィーナ ロンディネッラ モリナーラ)
ライトだがまるやかで凝縮感のある味わい 様々な料理と相性が良く 一杯目から食事の最後まで通して楽しめる

- ✦ **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) ————— ¥5,280
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るやかさを引き立たせ 旨味もしっかり表現されている

- ✦ **バラオンダ クリアンサ** (スペイン モナストレル シラー プティヴェルド) ————— ¥4,950
スペインらしい完熟ブドウのフルボディ しっかりと樽熟成させたクラシックな作り ドライで渋味の効いた仕上がり

- ✦ **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オン) ————— ¥4,180
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おびた果実味のミディアムボディ

- ✦ **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) ————— ¥4,290
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) ————— ¥5,720
ピエモンテを代表する葡萄が織りなす エレガントでホッとさせる優しい味わい

- ✦ **イル バレンティアーノ 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) ————— ¥6,600
古きを重んじ新しきを求道する イタリア三大ワイン『ブルネッコ』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

- ✦ **デイ レナルド JUST ME** (フリウリ州 メルロー) ————— ¥7,700
男性的なリッチな果実味 まる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) ————— ¥9,020
 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
- ✦ デファルコ タウラージ (カンパーニャ州 アリアニコ) ————— ¥9,680
 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 ————— ¥10,780
 (アブルッツォ州 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 ネグロアマーロ)
 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 2017 ————— ¥13,200
 (トスカーナ州 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) ————— ¥13,200
 トスカー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 ————— ¥13,200
 (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
- ✦ マツソリーノ バローロ 2013 (ピエモンテ州 ネッピオーロ) ————— ¥16,500
 スパイスや濃厚な果実からのインパクト 甘草や華やかなアロマが優しく囁く モダンバローロを代表する一本
- ✦ シャトー レキュイエ (ポムロール メルロー カベルネフラン) ————— ¥17,600
 恵まれたテロワールから生み出されるエレガントなタンニンと力強さのバランス ポムロール最高のワインの一つ
- ✦ マルシャン グリオ ジュヴレ シャンベルタン アン ソンジュ (ブルゴーニュ ピノノワール) ————— ¥18,700
 力強さと優しさを兼ね備え エレガントで華やかな香りと旨味を伴った長い余韻 これぞブルゴーニュのピノノワール
- ✦ サンアントニオ アマローネ ヴァルポリチェッラ カンポ デイ ジーリ 2015 ————— ¥18,480
 (ヴェネト州 コルヴィーナ ロンディネッラ クロアティーナ オゼレータ)
 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) ————— ¥22,000
 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 非常に柔らかで且つしっかりとしたボディ
- ✦ ルーチェ ブルネッロ ディ モンタルチャーノ 2014 (トスカーナ州 サンジョヴェーゼ) ————— ¥33,000
 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
- ✦ ルーチェ 2015 (トスカーナ州 メルロー サンジョヴェーゼ) ————— ¥33,000
 天才ロバート モンダヴィと名門フレスコバルディがタッグを組んで生まれた代名詞的傑作
 モンタルチャーノの魂を宿した真のスーパータスカン
- ✦ オーパス ワン 2015 ————— ¥71,500
 (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

※ 表示金額は全て税込みです

グラスワイン

※ 表示金額は全て税込みです

- 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) ————— ¥660
豊かな香り 爽やかで丸みのある味わいをとことん引き出した辛口のスプマンテ
- ✦ カピッキオーリ ランブルスコ ロッソ ソルバーラセッコ (エミリアローマニャ州 ソルバーラ主体) — ¥660
イタリアで気軽に飲まれ 三大テノール“パバロッチ”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 -

- ✦ 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) ————— ¥770
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
- ✦ 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) ——— ¥880
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
- ✦ ベルラート デル ポスコ ヴェルメンティーノ (トスカーナ州 ヴェルメンティーノ) ————— ¥990
グレープフルーツやトロピカルフルーツの香りが豊かで適度なボリューム感とミネラル分が心地よい
- ✦ ローランド ランゲ ビアッコ (ピエモンテ州 シャルドネ) ————— ¥1,100
麦わらや豊満なフルーツを感じさせ シャルドネのコクと冷涼な産地特有の爽やかさが共に味わえる

- 赤ワイン -

- ✦ オルテンセ ロッソ (サンジョヴェーゼ モンテプルチアーノ) ————— ¥660
イタリアの2つの代表品種 軽やかながら芯のある果実味と適度な酸味で飲みやすいミディアムボディ
- ✦ レ クワットロ テッレ バルベラ ダスティ (ピエモンテ州 バルベラ) ————— ¥770
ジューシーな果実味と華やかな香り きれいな酸味と洗みで飲み心地が良いライトボディ
- ✦ カベルネ ソーヴィニヨン リゼルヴァ エスペシャル (チリ カベルネ ソーヴィニヨン) ————— ¥990
黒い実の果実香と共にジャムやコーヒー、パニラの風味を感じるなめらかでボリュームのあるフルボディ
- ✦ 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 ————— ¥1,100
(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) ————— ¥990
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

ビール

※ 表示金額は全て税込みです

生ビール (SAPPORO 黒ラベル)	¥770
ギネス	¥990
ノンアルコールビール (ビットブルガー)	¥880

日本酒

モダン仙禽 無垢 2021 (栃木)	¥990	シン ツチダ (群馬)	¥1,100
--------------------	------	-------------	--------

焼酎

麦焼酎 赤鹿毛 (宮崎)	¥990	芋焼酎 もぐら (鹿児島)	¥880
--------------	------	---------------	------

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 ジンジャーエール 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)	ウオッカトニック (ウオッカ トニック ライム)
ブラッディシーザー (ウオッカ クラマトマトジュース)	
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 ジンジャーエール レモン)	¥880~

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	¥550~

食後酒

※ 表示金額は全て税込みです

- ✦ アマーロ モンテネグロ _____ ￥660
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
- ✦ アヴェルナ アマーロ _____ ￥660
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 _____ ￥660
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
- ✦ リモンチェッロ _____ ￥880
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 _____ ￥660
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 _____ ￥770
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 _____ ￥660
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 _____ ￥1,320
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
- ✦ ボウモア 12 年 _____ ￥880
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 _____ ￥990
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
- ✦ ブラー グランソラージュ カルバドス _____ ￥990
2~5年熟成のフレッシュな原酒由来のリンゴを連想させるフルーティな香り オーク樽での熟成香とのバランスの取れた味わい そのままでも ロックでも たまにはトニックウォーター割もお勧めです
- ✦ ヴィンサント キャンティ クラッシコ _____ ￥1,100
「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
- ✦ ノブレス デュ タン ジュランソン _____ ￥1,600
霜が降りる12月まで摘み取り時期を遅らせて作られる、「貴族の時間」という名に相応しい甘口の逸品
- ✦ アピナーエ _____ ￥1,100
「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

※ 表示金額は全て税込みです