

Glass of WINE

VINO BIANCO

白ワイン

Ciucia Passenina

チウチウ パッセリーナ

800

マルケより。

地ぶどうのパッセリーナ100%。

リンゴやももなどの果実の香りと、爽やかな酸味です。

Krugerfamilr Chardonnay

クルーガーファミリー シャルドネ

1000

南アフリカより。

熟した果実、蜂蜜のふくよかな香りと、心地よい酸味。

Donnafugata Lighea

ドンナフガータ リゲア

1000

シチリアの有名なワイナリー、ドンナフガータ。

ジビッポ100%。

マスカットのフレッシュな甘い香りながら、ドライな飲み口。

Kante Malvasia

カンテ マルヴァジア

1000

北イタリア、フリウリより。

マルヴァジア100%。SO2不使用、無濾過瓶詰め。

完熟したグレープフルーツやリンゴの蜜の香りと、石灰質の乾いた

ミネラルやハーブの香り。

SPARKLING

スパークリングワイン

Merchant's Prosecco extra dry

マーチャンツ プロセッコ エクストラ ドライ

800

白桃や白い花を思わせるフルーティなアロマ。清涼感のあるプロセッコです。

ROSATO

ロゼワイン

Lumera 2018

ルメーラ

900

シチリア、ドンナフガータ社。

ネロダーヴォラとシラー、ピノネロ。

ざくろやスグリの果実感に、適度なタンニンのバランスがいい

モダンなロゼワインに仕上がっています。

VINO ROSSO

赤ワイン

Primaterra Pinot nero

プリマテッラ ピノネロ

800

ヴェネトより。

ピノネロ100%を使用した、柔らかなタンニンと果実味。

葡萄の美味しさを凝縮したジューシーさ。

Nicosia Etna Rosso

ニコシア エトナロッソ

1000

シチリアより。

ネレッコマスカレーゼ100%。イチゴやチェリーの果実味と、

程よいタンニン、火山灰土壌のミネラル感。

Tredonne Langhe Nebbiolo

トレドンネ ランゲネッピオーロ

1000

ピエモンテより。

力強い果実味と、まろやかなタンニン、若干の樽の香り。

若くから楽しめるネッピオーロです。

Kruger family Pinot noir

クルーガーファミリー ピノ・ノワール

1000

南アフリカより。

フレッシュな木苺やラズベリーの香り。

シルキーな口当たりと柔らかなタンニンが特徴です。

Vino Bianco

白ワイン

‘18 エヴォエ マルケ パッセリーナ チウチウ 4000

マルケ州より。ライムやバジル、青リンゴの爽やかなアロマ。伸びのいい酸。軽い前菜やアペリティフにぴったりです。

‘16 フィドーラ テヌータ チヴラネッタ ピノグリージョ 4500

ヴェネトより。グレープフルーツ、パインのような厚みのある果実の香りとミルクィさ。1杯目にぴったり。

‘16 クラトロ アリーニ ジビッポ 5500

シチリアより。地ブドウのジビッポ100%。白い花やマスカットの南イタリアらしい華やかな芳香。洋梨や白桃の爽やかな果実感。

‘16 パラッツォーネ オルヴィエート クラシコ テッレ ヴィナーテ 5500

ウンブリアより。グレケット、プレカニコ、ヴェルデロなど計5種類のブドウを使用した珍しいオルヴィエート。レモンやグレープフルーツの柑橘の綺麗な味わい。

‘17 ポッジョレ ヴォルピ ローマ ビアンコ 5500

ラツィオより。マルヴァジア 100%。グレープフルーツやレモンのフレッシュな柑橘のニュアンス。後半にフルーツの皮のようなほろ苦さ。

‘17 レ カルチナイエ ヴェルナッチャ ディ サンジャミニャーノ 6000

トスカーナより。ヴェルナッチャらしい、洋梨やハーブの香りの中にナッツのような香ばしさ。繊細な酸味は持続性があり、魚介の前菜に合わせやすいワインです。

‘18 リゲア 6000

シチリアの土着品種、ジビッポ100%。華やかなマスカットの香り。飲み口はドライで、ミネラルを感じるバランスの良い仕上がり。

‘18 ルナエ レウコテア 6500

リグーリアより。キンモクセイやジャスミンの豊かな花の香り。フレッシュな洋梨、白桃を思わせるフルーティさとのバランスの取れた1本。q

‘18 ホフスタッター ゲヴェルツトラミネール 6500

トレンティーノアルトアディジェより。ドライフラワーやバラの花びらのような香り。

‘17 プラネタ アラストロ 7000

シチリアより。グレカニコ、グリッロとソーヴィニヨンブラン。熟したメロンや白桃の香りが特徴的。

‘15 マラミエーロ アルターレ トレッピーアーノ 7800

アブルッツォより。新樽にて発酵、熟成。トーストやバニラ、はちみつのような重厚感のある香り。オレンジピールやアカシアの花の貴重な味わい。

Natura

ナチュラル

‘18 ヌース テッレ シチリアーノ 6000

シチリアより。カタラット100%。熟したマンゴー、パイナップルの南国感あるフルーティさの中に栗の甘皮やアーモンドのような香ばしさ。

‘18 アッラ コスティエッラ ビアンコーネ 6500

ヴェネトより。タイピアンコ100%。生姜やナッツのユニークな香り。完熟したりんごのような甘酸っぱさを感じます。

‘17 テヌータ デットーリ ヴェルメンティーノ 6500

サルディーニャより。樹齢40年以上のヴェルメンティーノ。青リンゴや麦、ハーブの複雑なアロマ。しっかりしたオイリーな味わい。

‘16 マリア ボルトロッチェィ ボスコ ピニョレット 6500

エミリアローマニャより。遅摘みのピニョレットを樽熟成。ジャスミンやアカシアの花のアロマ。濃密な果実の味わいです。

‘18 ラブブロック ソーヴィニヨンブラン 6500

ニュージーランド、マールボロ地区より。アプリコットやサフラン、オレンジの皮、グレープフルーツの香り。全ての工程においてSO2無添加。

Vino Rosso

赤ワイン

‘17 プリマテッラ ピノネロ	4000	‘16 グラーチ エトナロッソ ノルマ	6800
ヴェネトより。プラムやラズベリーを煮詰めたような可愛らしいアロマ。口当たりが柔らかく、凝縮感のあるピノ。		ネレロマスカレーゼの味わいを素直に表現した1本。フランボワーズやいちごのチャーミングな香り。	
‘15 デイ ロッソ ディ モンテプルチアーノ	5500	‘14 テロルゴ フォラドーリ	7000
トスカーナより。キャンティ地区の南、ビーノ ノビレ ディモンテプルチアーノのサンジョヴェーゼ。厚みとボリュームのしっかりした果実感。		トレンティーノアルトアディジェ。伝統品種テロルゴ100%。ラズベリーや花のアロマ。軽やかで緻密なぶどうの味わい。	
‘11 ニコラ マンフェッラーリ ミッレウーヴェ ロッソ	6000	‘13 チェラウド ダッディーロ ガリオッポ	7800
マルケより。モンテプルチアーノ主体。しっかり完熟した果実のボリュームのある味わい。リコリスやセージ、ラベンダーを思わせる花やハーブの香りも印象的です。		カラブリア州より。ブラックベリー、チェリーを煮詰めた濃厚な果実の味わいの中にチョコレートやカカオ、スモーク。ボリュームのある果実味。	
‘15 カッシーナ バラリン ランゲネッピオーロ	6000	‘17 サンマルチェッロ ラクリマ モッコ ダルバ	7800
ピエモンテより。レッドチェリーやスマイレの花、黒胡椒のスパイスの香りも。ネッピオーロらしい心地よいタンニン。		マルケ州より。スマイレやバラの花のアロマが印象的。口当たりはシルキーで完熟したブルーベリーやカシスのニュアンスを感じます。	
‘17 グラッタマッコボルゲリ ロッソ	6000	‘13 ラバヤ デ ブルーノ ロッカ バルバレスコ	22000
カベルネソーヴィニヨン、フラン、メルローのボルドーブレンド。ピュアな赤い果実のフレッシュさの中にバニラや土のニュアンス。		バルバレスコの中でも最も重要な畑ラバヤを所有するブルーノロッカ。ネイヴェの畑のバルバレスコ。ドライフラワー、リキュール漬けのチェリーの様な女性的な優美さ。	
‘17 トレディベッリ バルベーラ ダルバ	6000	‘14 エリオアルターレ パローロ	20000
ピエモンテより。ブルーンやプラムの厚みのある果実の味わいの中にラベンダー、天草のエレガントさが調和しています。		ラ・モッタ、カスティリオーネ、セッラルンガのネッピオーロをブレンド。力強い野生的な香り。丁子や黒胡椒のスパイスに委れたバラや煮詰めたベリーのような滑らかさ。	

Natura

ナチュラル

‘14 ラシッチ モンテプルチアーノ ダブルッツォ	6500	‘15 テヌータ デットーリ キンバンタ	6800
アブルッツォより。ブラックベリーを中心にマッシュルームのようなキノコやリコリス、クローヴやシナモンの甘やかなスパイスの複雑なストラクチャー。		サルディーニャより。島北側で栽培されるモニカという地ブドウ。ブラックペッパーやナツメグの力強いスパイスの香りとしモーキーさ。そこに負けない南イタリアらしいボリュームある果実感が楽しめます。	
‘17 モンテクッコ スカラフィオーネ	6500	‘16 アヨーラ ロッソ カスターニョ	7000
トスカーナより。サンジョヴェーゼグロッソとカベルネのブレンド。非常にピュアな果実味。紅茶や枯葉ののような香ばしさをもちつつエレガントな味わい。		ウンブリアより。栗の樽で発酵。醸造、瓶詰め時共にSO2は不使用。野いちごやラズベリーの野生的なベリーの香り。口当たりは柔らかく、繊細なタンニンを感じます。	
‘15 COS フラッパート	6800	‘15 ラルコ ヴァルポリチェッラ リパッソ スーペリオーレ	8000
シチリアより。熟したブルーベリー、ブラックチェリーの雑味のない綺麗な味わい。栽培から醸造、熟成まで自然な状態で作られたフラッパート。		ヴェネトより。アマローネの絞りかすを加え発酵させるヴェネト伝統のスタイル。チョコレート、カカオ、レーズンや熟したイチジク。きのこを使った料理、赤ワインソースの肉料理にぴったり。	

Spumante

SPARKLING

スパークリングワイン

ブルエット プレストージュ ブランド ブラン

4500

ボルドーより。軽やかな味わいは食前にぴったり。

マーチャッツ プロセッコ エクストラ ドライ

5000

プロセッコらしい、白桃や白い花の綺麗な香り。綺麗な酸味の中に洋梨やライム、ディルなどのハーブのニュアンスも。

プロセッコ DOC トレヴィーゾ コルフォルド '17

5500

ヴェネトより。澱引きをせずにボトリングされたヴァルドッピアーネデ 伝統的なプロセッコ。白桃のようなフルーティさとミネラルが綺麗に調和。

クアルティチェッロ デスピナ '17 フリッツァンテ

6500

エミリアロマーニャより。マルヴァジア ディ カンディア種 100%。メトドアンセストラル で作られる伝統的な微発泡ワイン。洋梨やマスカットのフローラルな香りと柔らかな泡。

ビオンデッリ フランチャコルタ ブリュット

8000

シャルドネらしい青リンゴや洋梨の香り、トーストやブリオッシュ、ヘーゼルナッツのような複雑なアロマ。クリーミーな泡としっかりした余韻。ボリュームのあるフランチャコルタ。

テヌータ クアドラ フランチャコルタ キューブラック

8000

シャルドネ主体。りんごや南国フルーツ、アーモンドの複雑なアロマ。酸の質が非常によく、しっかりした余韻を感じます。

ラリエ R012 ブリュット シャンパーニュ

10000

2012年に収穫したブドウを80%使用。ブドウは全て1er CruとGran Cruのみ。白い花や白桃のエlegantな香り。きめ細かな泡と繊細で柔らかい酸が印象的。

ユーグ ゴドメ レゼルヴ ブリュット 1er Cru

12000

ヴェルズネを中心に80区画のブドウをブレンド。シャルドネらしい青いりんごの爽やかな香りとクリームチーズのような滑らかさ。

Rosato/Orange

ROSE/ORANGE

ロゼとオレンジワイン

'16 コッレ フリージオ チェラスオーロ ダブルツツォ

4000

アブルツツォ州より。直接圧搾によるフルーティで繊細なロゼ。魚介や野菜を使った前菜はもちろん、メインのお肉の旨味とも綺麗に調和します。

'16 アッラ コスティエッラ ロザート リフレッシュ

6000

ヴェネトより。メルロとラボーゾ。サクランボやサワーチェリーの香り。コクのある果実味と引き締まった酸。

'18 ラグレイン ロゼ

6000

トレンティーノ アルト アディジェより。明るく澄んだストロベリーレッド。上質な白ワインのような芳香と、赤ワインのような果実味とまろやかさを持つ。

'15 ミケーレ ロレンツェッティ ソーヴィニヨン ガッターヤ

7500

トスカーナより。ソーヴィニヨンブランとグリ。醸し期間は2ヶ月。アンフォラにて野生酵母のみで発酵。ハチミツやヘーゼルナッツ、エキゾチックフルーツのニュアンスも。