

MENU

Tavola D'oroのセットメニュー

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.

PASTA set

パスタセット

A. ¥2,500

サラダ+ドリンク付き

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad
削りたてロディジャーノチーズと
ロメインレタスのサラダ

+
Please choose from the PASTA menu.
パスタメニューから
お好きな1品をお選びください。

+
Please choose from Drink menu.
ドリンクからお好きな1杯

B. ¥3,500

前菜+ドリンク付き

3 Types of Hors d'oeuvre Platter
前菜3種盛り合わせ

+
Please choose from the PASTA menu.
パスタメニューから
お好きな1品をお選びください。

+
Please choose from Drink menu.
ドリンクからお好きな1杯

追加

+¥400

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad
削りたてロディジャーノチーズと
ロメインレタスのサラダ

PIZZA set

ピッツアセット

A. ¥3,400

サラダ+ドリンク付き

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad
削りたてロディジャーノチーズと
ロメインレタスのサラダ

+
Please choose from the PIZZA menu.
ピッツアメニューから
お好きな1品をお選びください。

+
Please choose from Drink menu.
ドリンクからお好きな1杯

B. ¥4,400

前菜+ドリンク付き

3 Types of Hors d'oeuvre Platter
前菜3種盛り合わせ

+
Please choose from the PIZZA menu.
ピッツアメニューから
お好きな1品をお選びください。

+
Please choose from Drink menu.
ドリンクからお好きな1杯

追加

+¥400

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad
削りたてロディジャーノチーズと
ロメインレタスのサラダ

Pasta パスタ

※大盛り セット価格に +¥500



Spaghetti with Sicilian Rouge Tomato and Basil, Parmigiano Reggiano
A. シシリアンルージュとバジリコの
トマトソース スパゲッティーニ



Spaghetti with Clams, Sicilian Rouge Tomato and Seaweed
B. 国産あさりとししリアンルージュ、
生のりのボンゴレビアンコ スパゲッティーニ



Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese and Italian Rice.
C. パルミジャーノレッジャーノチーズと
国産イタリア米のリゾット



Spaghetti Carbonara with Egg Yolk and Pancetta
D. 濃厚卵黄とパンチェッタの
カルボナーラ スパゲッティーニ



Tagliatelle with Traditional Meat Sauce "Bolognese"
E. イタリア伝統のミートソース
ボロネーゼ タリアテッレ

※セット価格に +¥300



Spaghetti with Snow Crab, Zucchini and Tomato Cream Sauce
F. ズワイ蟹とズッキーニの
トマトクリーム スパゲッティーニ

※セット価格に +¥500



Cold Pasta Federini with Fruit, Tomatoes and Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm
G. フルーツトマトと
“白糠酪恵舎”モッツァレラチーズの
冷製パスタフェデーリーニ

※セット価格に +¥500



Tagliatelle with Shrimp, Porcini and Bisque Cream Sauce
H. 天然赤海老とボルチーニ茸の
ビスククリーム タリアテッレ

※セット価格に +¥700



Cold Pasta Federini with Caviale Italiano
I. イタリア産キャビアの
冷製フェデーリーニ

※セット価格に +¥1,000

Pizza ピッツア



Margherita used Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm
A. 北海道“白糠酪恵舎”モッツァレラチーズで
つくるマルゲリータ



Romana
B. ロマーナ



Marinara
C. マリナーラ



Bianchetti.
D. ビアンケッティ



Bismarc
E. ビスマルク



Quattro Formaggi
F. クアトロフォルマッジ 蜂蜜付き

※セット価格に +¥300



Gorgonzola with figs
G. ゴルゴンゾーラと
イチジクの赤ワイン煮

※セット価格に +¥500

Drink ドリンク

Orange Juice
・オレンジジュース

Grapefruit Juice
・グレープフルーツジュース

Coca cola
・コカ・コーラ

Ginger ale
・ジンジャーエール

Coffee(Hot/Iced)
・コーヒー(ホット/アイス)

Black Tea(Hot/Iced)
・ティー(ホット/アイス)

セット価格に +¥300

Peroni NASTRO AZZURRO
・ペロニー ナストロアズーロ生

Prosecco
・プロセッコ(スパークリングワイン)

white wine
・白ワイン

Red wine
・赤ワイン

blood orange Juice
・ブラッドオレンジジュース

追加の Main dish メイン料理

Served in half portions
通常のハーフサイズ(1~2名様分)でご提供します。



Iwate Pref Iwai Chicken Thigh Cacciatore Stewed Hunter's Style with White Wine Vinegar.
A. 岩手県産‘いわいどり’もも肉の
カチャトーラ

※セット価格に +¥1,400



Kagoshima Pref 'Satsuma Chami Pork' Loin Scaloppine
B. 鹿児島県産‘薩摩茶美豚’ロースの
スカロッピーネ

※セット価格に +¥1,600



Pan-fried Swordfish in Herb Breadcrumbs
C. 天然メカジキの香味パン粉焼き

※セット価格に +¥1,400



Saroma Black Beef Thighs Tagliata with Wild Arugula and Parmigiano Reggiano.
E. 北海道産“サロマ黒牛”ロースの
タリアータ

※セット価格に +¥2,100

Appetizer 前菜

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.

バゲット Baguette 1 ピース ¥200



Caesar Salad Tavola D'oro Style

A. ターヴォラドオーロのシーザーサラダ ¥1,700
チーズドレッシング、パンチェッタ、クルトン、ゆで卵、ロメインレタス。どこか懐かしいノスタルジックな組み合わせと、パルミジャーノレッジャーノチーズを存分に味わうサラダ。



Caprese

B. 北海道“白糠酪恵舎”のモッツアレラチーズとフルーットマトのカプレーゼ ¥1,800
ミルクィで柔らかなモッツアレラチーズと甘酸っぱいフルーットマトのコントラスト。



Swordfish Carpaccio with Marinated Zucchini and Botargo

C. 炙った天然メカジキのカルパッチョ ¥1,600
ズッキーニのマリネとボツタルガ
メカジキは厚めにスライスし、仕上げはイタリア産のカラスミ‘ボツタルガ’。



Low Temperature Cooked Fillet of Daisen Chicken with Tonnato Sauce and Genovese.

D. 大山どりフィレ肉の低温調理 ¥1,600
トンナートソースとジェノベーゼ
しっとり仕上げたフィレ肉の冷製に、ツナのソースとバジリコのソースをお好みで。



Marinated Octopus (Sicilian Style)

E. 蛸のマリネ シチリア風 ¥1,800
オリーブや松の実、レーズンを入れ、白いバルサミコ酢で仕上げました。

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
*Photos are sample images. * Prices include taxes.
*If you have any allergies, please notify our staff.
*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



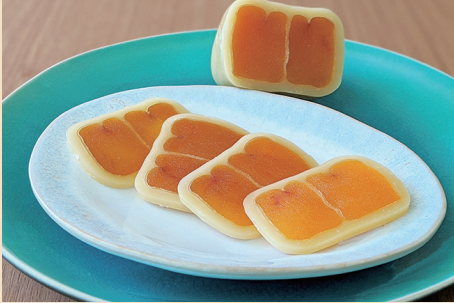
Frittata (Italian Style Omelet)

F. イタリア風オムレツ フリッタータ ¥1,600
野菜やハムを入れて、仕上げにモッツアレラチーズをのせてオープンへ。



Three assorted Italian Olive.

G. イタリア産オリーブ 3 種類 ¥800



Botargo from Greece

H. ギリシャ産半生ボツタルガ ¥1,600



Pizza ピッツァ

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.



人気 No.1
Margherita used Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm
A. 北海道“白糠酪恵舎”モッツアレラチーズでつくる
マルゲリータ ¥2,800
Tomato Sauce, Basil, Mozzarella Cheese from Shiranuka
トマトソース、バジリコ、
北海道“白糠酪恵舎”モッツアレラチーズ



人気 No.2
Romana
B. ロマーナ ¥2,800
Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Olive, Anchovies, Garlic, Oregano
トマトソース、モッツアレラ、ケイパー、オリーブ、アンチョビ、
ニンニク、オレガノ



Marinara
C. マリナーラ ¥2,800
Tomato Sauce, Sicilian Rouge Tomato, Garlic
トマトソース、シシリアンルージュ、ニンニク



Bianchetti.
D. ビアンケッティ ¥2,800
Mozzarella, Basil, Sicilian Rouge Tomato, Whitebait Fish, Garlic,
Grana Bianco
モッツアレラ、バジリコ、シシリアンルージュ、シラス、
ニンニク、グラナビアンコ



Bismarc
E. ビスマルク ¥2,800
Spinach, Mozzarella, Pancetta, Grana Bianco, Soft-Boiled Eggs
ほうれん草、モッツアレラ、パンチェッタ、グラナビアンコ、
半熟卵

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
*Photos are sample images. * Prices include taxes.
*If you have any allergies, please notify our staff.
*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



Quattro Formaggi
F. クアトロフォルマッジ 蜂蜜付き ¥3,100
Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Bianco
マスカルポーネ、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、
グラナビアンコ

*If you order in the course, please add 300 yen.
※セット価格に +¥300



シェフのおすすめ
Gorgonzola with figs
G. ゴルゴンゾーラとイチジクの赤ワイン煮 ¥3,300
Mozzarella, Fig Compote, Gorgonzola, Grana Bianco, Walnuts
モッツアレラ、イチジクの赤ワイン煮、ゴルゴンゾーラ、
グラナビアンコ、クルミ

*If you order in the course, please add 500 yen.
※セット価格に +¥500



Pasta パスタ

※大盛り Large size +¥500

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。

*If you have any allergies, please notify our staff.

バゲット Baguette 1 ピース ¥200

人気 No.1

Spaghetti with Sicilian Rouge Tomato and Basil, Parmigiano Reggiano

- A. シシリアンルージュとバジリコのトマトソース
スパゲッティーニ ¥1,900
2種類のトマトを使って仕上げるシンプルなトマトソース。

Spaghetti with Clams, Sicilian Rouge Tomato and Seaweed

- B. 国産あさりとシシリアンルージュ、生のりの
ボンゴレビアンコ スパゲッティーニ ¥1,900
アサリの旨味にフレッシュトマトの酸味と生のりの香りを合
わせたソース。

Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese and Italian Rice.

- C. パルミジャーノレッジャーノチーズと
国産イタリア米のリゾット ¥1,900
イタリアチーズの王様パルミジャーノレッジャーノをダイレ
クトに味わう、チーズ好きに捧げるリゾット。

Spaghetti Carbonara with Egg Yolk and Pancetta

- D. 濃厚卵黄とパンチェッタのカルボナーラ
スパゲッティーニ ¥1,900
本場のレシピに習い、クリームを使わず卵とチーズで仕上げ
る濃厚なソース。



◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。

*Photos are sample images. * Prices include taxes.

*If you have any allergies, please notify our staff.

*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



Tagliatelle with Traditional Meat Sauce "Bolognese"

- E. イタリア伝統のミートソース
ボロネーゼ タリアテッレ ¥2,200
牛挽肉をベースに、香味野菜とトマトで煮込んだボローニャ
伝統のソース。

*If you order in the course, please add 300 yen.
※セット価格に +¥300

Spaghetti with Snow Crab, Zucchini and Tomato Cream Sauce

- F. ズワイ蟹とズッキーニのトマトクリーム
スパゲッティーニ ¥2,400
トマトの酸味とクリームのコク、ズワイ蟹の旨味を感じる
ソース。

*If you order in the course, please add 500 yen.
※セット価格に +¥500



Cold Pasta Federini with Fruit Tomatoes and Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

- G. フルーツトマトと白糠酪恵舎のモッツアレラチーズの
冷製パスタ フェデリーニ ¥2,400

*If you order in the course, please add 500 yen.
※セット価格に +¥500



Tagliatelle with Shrimp, Porcini and Bisque Cream Sauce

- H. 天然赤海老とポルチーニ茸のビスククリーム
タリアテッレ ¥2,600
甲殻類のエキスとポルチーニ茸の香りを纏ったクリーム
ソース。

*If you order in the course, please add 700 yen.
※セット価格に +¥700



Cold Pasta Federini with Caviale Italiano

- I. イタリア産キャビアの冷製フェデリーニ ¥2,900

日本で培われたイタリアンの一つと言えば冷製パスタ。
スパゲッティより細めのフェデリーニに貝類のエキスを纏
わせ、イタリア産のキャビアを惜しげもなくのせ、ブラッド
オレンジの香りとアサツキをアクセントに添えました。ラグ
ジュアリーな一皿です。

*If you order in the course, please add 1,000 yen.
※セット価格に +¥1,000



Main dish メイン料理

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.

バゲット Baguette 1 ピース ¥200



Iwate Pref Iwai Chicken Thigh Cacciatore Stewed Hunter's Style with White Wine Vinegar.

A. 岩手県産‘いわいどり’もも肉の
カチャトーラ
¥2,800
白ワインビネガーを利かせた猟師風煮込み

*If you order in the course, please add 1,400 yen.
※セット価格に +¥1,400



Kagoshima Pref 'Satsuma Chami Pork' Loin Scaloppine

B. 鹿児島県産‘薩摩茶美豚’ロースの
スカロッピーネ
¥3,200
檸檬とバターのソース ローズマリーの香り

*If you order in the course, please add 1,600 yen.
※セット価格に +¥1,600



Pan-fried Swordfish in Herb Breadcrumbs

C. 天然メカジキの香味パン粉焼き
¥2,800
濃厚なピスタチオペーストと鰹節の香り

*If you order in the course, please add 1,400 yen.
※セット価格に +¥1,400

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
*Photos are sample images. * Prices include taxes.
*If you have any allergies, please notify our staff.
*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



当店人気商品
Saroma Black Beef Thighs Tagliata with Wild Arugula and Parmigiano Reggiano.
E. 北海道産“サロマ黒牛”ロースの
タリアータ
¥4,200
淡路島の藻塩と檸檬で

*If you order in the course, please add 2,100 yen.
※セット価格に +¥2,100



Dolce ドルチェ

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.



Tiramisu

- A. ティラミス ¥900
マスカルポーネチーズと卵黄、エスプレッソで仕立てた
イタリアンドルチェの定番。
It is filled with Italian Chestnuts and Ricotta Cheese
and Baked to be Moist.

Torta of Chestnuts from Italy with Ricotta cheese

- B. イタリア産の栗とリコッタチーズのトルタ ¥900
イタリア産の栗とリコッタチーズを入れ込み、
しっとり焼き上げました。
A Classic Italian Sweet Made with Mascarpone Cheese,
Egg Yolk, and Espresso.

Pistachio Gelato

- C. ピスタチオジェラート ¥800
濃厚なイタリア産のピスタチオを楽しむ。
Enjoy the Richness of Italian Pistachios.

Milk Gelato

- D. ミルクジェラート ¥700
ミルクのエッセンスを余すことなく使用し、
イタリアの塩をアクセントに。
Using the Essence of Milk and accented with Italian Salt.

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
*Photos are sample images. * Prices include taxes.
*If you have any allergies, please notify our staff.
*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

Digestif 食後酒

プロセッコから作られる蒸留酒（グラッパ）

- Loredan Gasparini Grappa di Prosecco Riserva
ロレダン ガスパリーニ ¥1,200
グラッパ ディ プロセッコ リゼルヴァ

上品な甘さのデザートワイン

- Ben Ryé Donnafugata
ベン リエ ドンナフガータ ¥1,300

Cafe カフェ

- Espresso
A. エスプレッソ ¥550
Coffee
B. コーヒー (hot/ice) ¥620
Decaf Coffee
C. デカフェ コーヒー ¥620
Cappuccino
D. カプチーノ ¥820
Café Latte
E. カフェラテ (hot/ice) ¥820
Black Tea
F. 紅茶 (hot/ice) ¥620

Drink ドリンク

【BEER ビール】



Draft Beer (Peroni NASTRO AZZURRO/ Italy)

- ・ペローニ ナストロアズーロ <生ビール>

イタリア No.1 メジャービール。絶妙にバランスがとれた苦みと柑橘類のスパイシーな香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地で、驚くほどキレが良く、すっきりとした後味を実現しています。

スモール (265ml) ¥660 レギュラー (390ml) ¥860

ASAHI Dry Zero (Non Alcoholic)

- ・アサヒドライゼロ <ノンアルコールビール>

¥640

【SOFT DRINK&CAFE ソフトドリンク & カフェ】

Sicilian Blood Orange Juice

- ・シチリア産ブラッドオレンジジュース

¥820

Orange Juice

- ・みかんジュース

¥640

Grape Fruits Juice

- ・グレープフルーツジュース

¥640

Coca Cola

- ・コカ・コーラ

¥640

Coca Cola ZERO

- ・コカ・コーラ ゼロ

¥640

Ginger Ale

- ・ジンジャーエール

¥640

San Pellegrino (Sparkling Water)

- ・サンペレグリーノ (ガス入りミネラルウォーター)

¥750

Coffee (Ice or Hot)

- ・コーヒー (hot/ice)

¥620

Espresso

- ・エスプレッソ

¥550

Black Tea (Ice or Hot)

- ・紅茶 (hot/ice)

¥620

【SPARKLING WINE グラス スパークリング】

<すっきりフルーティー系>

TREBBIANO / PRIMI SOLI (ITALY)

- ・プロセッコ / チェッロ

イタリア / プーリア州 トレッビアーノ種

¥ 900
ボトル ¥ 4,500

<酸の効いたエレガント系>

MAXIMUM BLANC DE BLANC / FERRARI (ITALY)

- ・マキシマム ブランド ブラン / フェッラーリ

イタリア / トレンティーノ州 シャルドネ種

¥ 1,500
ボトル ¥ 7,500

【WHITE WINE グラス 白ワイン】

<爽やかフルーティー系>

TREBBIANO / PRIMI SOLI (ITALY)

- ・トレッビアーノ / プリミ ソリ

イタリア / プーリア州 トレッビアーノ種

¥ 850

<南国フルーツ系>

VILLA SOLAIS / SANTADI (ITALY)

- ・ヴィッラ ソライス / サンターディ

イタリア / サルデーニャ州 ヴェルメンティーノ、ヌラグス種

¥ 950

<ガツンと濃厚系>

CHARDONNEY / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)

- ・シャルドネ / ボーグル ヴィンヤーズ

アメリカ / カリフォルニア州 シャルドネ種

¥ 1,300

<フルーティー & エレガント系>

GEWURZTRAMINER / TERLANO (ITALY)

- ・ゲヴェルツトラミネール / テルラーノ

イタリア / トレンティーノ州 ゲヴェルツトラミネール種

¥ 1,500

【RED WINE グラス 赤ワイン】

<軽やかで飲みやすい系>

SANGIOVESE / PRIMI SOLI (ITALY)

- ・サンジョベーゼ / プリミ ソリ

イタリア / プーリア州 サンジョベーゼ種

¥ 850

<ベリー & まろやか系>

VENETO ROSSO / ANTALE (ITALY)

- ・ヴェネト ロッソ / アンターレ

イタリア / ヴェネト州 コルヴィーナ、メルロー種

¥ 900

<しっとりとしたベリー系>

KITA WAINE PINOT NOIR / CHITOSE WINER (JAPAN)

- ・北ワイン ピノ ノワール 木村ヴィンヤード / 千歳ワイナリー

日本 / 北海道 ピノ ノワール種

¥ 1,100

<濃厚 & パワフル系>

CABERNET SAUVIGNON / BOGLE (AMERICA)

- ・カベルネ ソーヴィニヨン / ボーグル

アメリカ / カリフォルニア州 カベルネ・ソーヴィニヨン種

¥ 1,300

Bottle wine White ボトルワイン・白



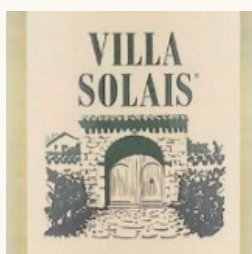
【爽やかフルーティー系】
TREBBIANO / PRIMI SOLI (ITALY)
①トレッビアーノ / プリミ ソリ ¥3,900
イタリア / プーリア州 トレッビアーノ種
爽やかなリンゴのような香りが特徴のフルー
ティーで飲みやすいワインです。



【キレの良いドライ系】
TRADITION CHARDONNEY / LAVIS (ITALY)
②トラディション シャルドネ / ラヴィス ¥4,000
イタリア / トレンティーノ州 シャルドネ種
溢れる酸が心地よく、キレの良い口当たり。どん
な食事共よく合います。



【オーガニック・ビオ系】
ORGANIC BIANCO / LAMURA (ITALY)
③オーガニック ビアンコ / ラムーラ ¥4,200
イタリア / シチリア州 カタラット種
EU のオーガニック認証を受けているビオワイン。
辛口です。



【南国フルーツ系】
VILLA SOLAIS / SANTADI (ITALY)
④ヴィッラ ソライス / サンターディ ¥5,000
イタリア / サルデーニャ州 ヴェルメンティーノ、ヌラグス種
南国系の果実の風味豊かなフルーティーなワイン
です。



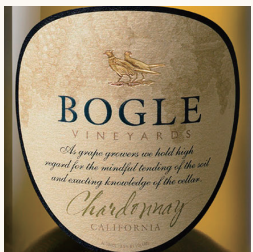
【爽やかジューシー系】
SAUVIGNON BLANC / INVIVO (NEW ZEALAND)
⑤ソーヴィニオン ブラン / インヴィーヴォ ¥5,500
ニュージーランド / マールボロ地区 ソーヴィニオン ブラン種
グレープフルーツのような爽やかでジューシーな
果実感がいっぱいのワインです。



【キレあるシャープ系】
CHABLIS LA PIERRELEE / LA CHABLISIENNE (FRANCE)
⑥シャブリ ラ ピエレレ / ラ シャブリジェンヌ ¥6,000
フランス / ブルゴーニュ地区 シャルドネ種
伸びのあるキリッとしたシャープな酸の爽やかな
シャブリです。



【穏やかドライ系】
KITA WAINE KERNER / CHITOSE WINERY (JAPAN)
⑦北ワイン ケルナー 木村ヴィンヤード / 千歳ワイナリー ¥6,200
日本 / 北海道 ケルナー種
青リンゴや洋ナシのような華やかなアロマの北海
道らしい爽やかなワインです。



【ガツンと濃厚系】
CHARDONNEY / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)
⑧シャルドネ / ボーグル ヴィンヤーズ ¥6,500
アメリカ / カリフォルニア州 シャルドネ種
甘いバニラを思わせるアロマが広がる新樽熟成の
濃厚でパワフルなワインです。



【フルーティー & エレガント系】
GEWURZTRAMINER / TERLANO (ITALY)
⑨ゲヴェルツトラミネール / テルラーノ ¥7,500
イタリア / トレンティーノ州 ゲヴェルツトラミネール種
ライチ、桃、蜜などの甘い香りが特徴の味わいの
しっかりとしたワインです。



【樽熟フルボディ系】
MASO REINER CHARDONNEY / KETTMEIR (ITALY)
⑩マゾライナー シャルドネ / ケットマイヤー ¥7,800
イタリア / トレンティーノ州 シャルドネ種
樽由来のバニラやハチミツの香り。骨格のしっか
りとしたフルボディです。



【香ばしいエレガント系】
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO / FALCHINI (ITALY)
⑪ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ / ファルキーニ ¥8,800
イタリア / トスカーナ州 ヴェルナッチャ種
優美かつ洗練されたミネラルからの心地よい熟成
感が感じられるワインです。



【香ばしいエレガント系】
VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI / VILLA BUCCI (ITALY)
⑫ヴェルディッキオ クラシコ / ヴィッラ ブッチ ¥9,800
イタリア / マルケ州 ヴェルディッキオ種
バニラやバタースコッチ、ナッツの風味の厚みの
ある白ワインです。

Bottle wine Red ボトルワイン・赤



【軽やか飲みやすい系】

SANGIOVESE / PRIMI SOLI (ITALY)

- ①サンジョベーゼ / プリミ ソリ ¥4,000
イタリア / プーリア州 サンジョベーゼ種
程よい果実味とベリー感のある軽やかで飲みやすいワインです。



【爽やか & 果実味系】

TRADITION CABERNET SAUVIGNON / LAVIS (ITALY)

- ②トラディション カベルネ / ラヴィス ¥4,200
イタリア / トレンティーノ州 カベルネ・ソーヴィニオン種
豊かな果実味がありながら清涼感も感じられるミディアムボディです。



【オーガニック & ビオ系】

ORGANIC ROSSO / LAVIS (ITALY)

- ③オーガニック ロッソ / ラムーラ ¥4,500
イタリア / シチリア州 ネロ・ダーヴォラ種
EU のオーガニック認証を受けているビオワイン。
果実の風味がやさしい赤ワインです。



【ベリー & まろやか系】

VENETO ROSSO / ANTALE (ITALY)

- ④ヴェネト ロッソ / アンターレ ¥4,750
イタリア / ヴェネト州 コルヴィーナ、メルロー種
ジャムやベリーの果実味感が強く、まろやかな味わいです。



【芳醇 & エレガント系】

ZIGGURAT / LUNELLI (ITALY)

- ⑤ジググラット / ルネッリ ¥5,200
イタリア / ウンブリア州 サグランティーノ、サンジョベーゼ種
サグランティーノ種の力強さとサンジョベーゼ種のエレガントさを兼ねそろえたワインです。



【しっとりとしたベリー系】

KITA WAINE PINOT NOIR / CHITOSE WINER (JAPAN)

- ⑥北ワイン ピノ ノワール 木村ヴィンヤード / 千歳ワイナリー ¥5,500
日本 / 北海道 ピノ ノワール種
プラムや赤いベリーのような風味。
ほどよいタンニンが特徴の赤ワインです。



【深みのある大人系】

CHIANTI CLASSICO / BORGO SCOPETO (ITALY)

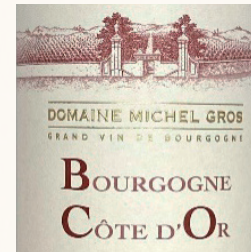
- ⑦キャンティ クラシコ / ボルゴスコペート ¥6,200
イタリア / トスカーナ州 サンジョベーゼ種
イタリアを代表する赤ワインのキャンティ。タンニンと酸のバランスが良いワインです。



【濃厚 & パワフル系】

CABERNET SAUVIGNON / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)

- ⑧カベルネ ソーヴィニオン / ボーグル ヴィンヤーズ ¥6,500
アメリカ / カリフォルニア州 カベルネ・ソーヴィニオン種
ブドウ由来のしっかりとした果実味と、タンニンがあり、お肉料理と相性の良いワインです。



【芳醇なエレガント系】

HOUTEN COTES DE NUITS ROUGE / MICHEL GROS (FRANCE)

- ⑨オート コート ドニュールージュ / ミッシェル・グロ ¥6,800
フランス / ブルゴーニュ地区 ピノ ノワール種
ラズベリーや苺の香り。円みのあるタンニンと程よく樽熟成したワイン。



【重厚 & スパイス系】

GROSSO AGONTANO CONERO RISERVA / GAROFOLI (ITALY)

- ⑩グロッソ アゴンターノ / ガロフォリ ¥7,500
イタリア / マルケ州 モンテプルチアーノ種
プラムやブラックベリーの香り。円みのあるタンニンと程よく樽熟成したワイン。



【果実味 & ピュア系】

MASO REINER PINOT NERO / KETTMEIR (ITALY)

- ⑪マゾライナー ピノネロ / ケットマイヤー ¥8,800
イタリア / トレンティーノ州 ピノ ネロ (ピノ・ノワール) 種
生き生きとした酸があり、トマトソースを使ったパスタやピッツアなどとの相性◎です。



【樽熟成 & エレガント系】

TAURASI / FEUDI DI SAN GREGORIO (ITALY)

- ⑫タウラージ / サングレゴリオ ¥9,800
イタリア / カンパーニア州 アリアニコ種
フレンチオーク樽、ボトル内にて計 30 カ月の熟成を経た、滑らかでエレガントなワイン。