

MENU

Chilled Pasta with Fresh Sea Urchin

A. 生雲丹の冷製パスタ

¥6,800



雲丹の魅力

海の宝石と称されるほどの美しい風味を持つ、甘みとクリーミーさが特徴。口の中でとろけるように広がり、純粋な海の味を堪能することができます。

海の秘宝キャビア

その一粒一粒が、海の深い旨味と、とろけるような食感を秘めた、まさに海の秘宝。古くから珍重され、貴族の宴を彩ってきたその贅沢な味わいは、現代においても特別な日を飾るにふさわしい憧れの食材です。



Chilled Pasta with Caviar

B. キャビアの冷製パスタ

¥6,800

プレミアムディッシュの世界

プレミアムディッシュは、選び抜かれた高級素材を贅沢に使用し、特別な体験をご提案いたします。どの一皿も素材の持つ個性を尊重しつつ、新たなイタリアンの可能性を追求した一品です。

Our Premium Dishes offer an exceptional dining experience, featuring only the most meticulously selected, high-grade ingredients.

Each plate is a pursuit of new Italian possibilities, respecting the unique character of its core ingredients while elevating them to new heights.



GLUTEN-FREE OK

This menu(mark) can be made gluten-free. Please ask our staff.

このメニュー(マーク)はグルテンフリーで提供することができます。スタッフにお申し付けください。

イタリアンの真髄 ＝素材を楽しむ

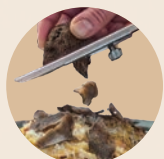
Carbonara with Truffle

C. トリュフのカルボナーラ

¥5,800



Truffle Topping
いろいろなお料理に
トリュフトッピング
10g ¥2,000



Truffle Pizza: Tartufi

D. トリュフのピッツァ タルトゥーフォ

¥7,200

Truffle Paste,
Mozzarella,
Parmesan,
Marinated Egg,
Truffle
トリュフペースト、
モッツアレラ、
パルメザン、
卵マリネ、
トリュフ



トリュフはか「キノコの王様」として知られ、その独特の香りが料理に華やかさを添えます。薄くスライスされたトリュフを振りかけた途端に、格段に洗練された一皿へと変わります。

トリュフの香り

【特別限定企画】

A Premium Dining Experience:
The Luxurious Gift of KIYOE Olive Oil

一瓶
丸ごと
サービス

キヨエ オリーブオイルの
贅沢な贈りもの



熟したオリーブ果実のジュースそのものである「キヨエ」を、運ばれてきた一皿に好きにだけ、贅沢にまわしかけてみてください。

当店自慢のプレミアムディッシュをご注文のお客様のテーブルに、嬉しいサプライズ。

多くのトップシェフが愛用する最高級オリーブオイル「キヨエ (120ml 瓶)」を、あなたのためだけに【1 瓶丸ごと・無料サービス】として贅沢にテーブルへお届けいたします。

最後の仕上げは、ぜひお客様の手で。

一滴、また一滴と注ぐたびに立ち上るフレッシュな香りと、素材の旨みが劇的に引き立つ瞬間。最高品質の味わいを、心ゆくまで注ぐ楽しさを、五感で愉しむ特別な美食体験をどうぞ。

◇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.

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.

【特別限定企画】


KIYOE


OLIVE JUICE 100% OIL

【卓上ボトル】 Premium "KIYOE" Olive Oil
最高級 キヨエ オリーブオイル (120ml)
完熟オリーブの果実ジュース。
お好きな料理に好きなだけかけて、
ご自身の手で極上の味わいに仕上げる贅沢を。



¥1,500

GLUTEN-FREE OK

This menu(mark) can be made gluten-free. Please ask our staff.
このメニュー (マーク) はグルテンフリーで提供することができます。
スタッフにお申し付けください。

◇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.



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
フルーツマトのカプレーゼ
- 
- ¥2,000

ミルクィで柔らかなモッツアレラチーズと
甘酸っぱいフルーツマトのコントラスト。



Smoked Swordfish Carpaccio

- C. メカジキのカルパッチョ
- 
- ¥1,900

かるく炙ったメカジキにカルチョフィのソースと
ズッキーニマリネを合わせました。



Marinated Smoked Salmon

- D. スモークサーモンのマリネ
- 
- ¥1,900

脂ののったサーモンに胡麻と
柑橘オイルでマリネしたオニオンを添えて。



Chilled chicken fillet

- E. 清流鶏フィレ肉の冷製
- 
- ¥1,600

しっとり仕上げたむね肉に、ツナを使ったトンナートソースとサルサ
ヴェルデをお好みで。



Sicilian-style marinated octopus

- F. タコのマリネ シチリア風
- 
- ¥2,000

角切りにしたボイルダコをオリーブや松の実、
レーズンをベースに甘酸っぱく仕立てました。



Frittata (Italian Style Omelet)

- G. 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。



Truffle Topping
追いトリュフがオススメです

10g
+¥2,000



Sauteed Salsiccia

- H. サルシッチャのソテー
- 
- ¥2,400

豚の粗挽き肉とスパイスを腸詰めにしたイタリアの生ソーセージを
焼き、マッシュポテトとマスタードを添えて。



Baguette 3piece

- I. バゲット
- 3 ピース
- ¥750

Extra Butter
追加バター +¥200



Garlic Toast 3piece

- J. ガーリックトースト
- 3 ピース
- ¥1,050



Three assorted Italian Olive.

- K. イタリア産
オリーブ 3 種類
- 
- ¥950

Pasta パスタ

◇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.

※大盛り Large size +¥500

【特別限定企画】


Since 1989
OLIVE JUICE 100% OIL

【卓上ボトル】 Premium "KIYOE" Olive Oil
最高級 キヨエ オリーブオイル (120ml)
完熟オリーブの果実ジュース。
お好きな料理に好きなだけかけて、
ご自身の手で極上の味わいに仕上げる贅沢を。





GLUTEN-FREE OK
This menu(mark) can be made gluten-free. Please ask our staff.
このメニュー (マーク) はグルテンフリーで提供することができます。
スタッフにお申し付けください。

◇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.



Peperoncino Spaghettini
A. ペペロンチーノ スパゲッティーニ ¥1,700
シンプルな仕立てだからこそパスタ本来の香りや食感が際立ちます。イタリア産のトウガラシを使い、少しのスパイスとバターをアクセントにした定番のパスタ。



人気 No.1
Spaghetti with Sicilian Rouge Tomato and Basil, Ricotta Cheese
B. 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 リコッタチーズ添え ¥1,900
日本産とイタリア産、2種類のトマトを使って仕上げるコクと酸味のバランスが良いトマトソース。
リコッタチーズの濃厚なミルク感と一緒にどうぞ。



Spaghetti with Whitebait, spinach and Sicilian Rouge
C. シラスとほうれん草、シシリアンルージュの
スパゲッティーニ ¥1,900
シラスの旨味にフレッシュトマトの酸味を合わせたニンニクオイルベース。



Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese and Italian Rice.
D. 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
E. 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。



Truffle Topping
追いトリュフがオススメです

10g
+¥2,000



Tagliatelle with Traditional Meat Sauce "Bolognese"
F. イタリア伝統のミートソース
ボロネーゼ タリアテッレ ¥2,400
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 set menu, please add 500 yen.
※セット価格に +¥500



Truffle Topping
追いトリュフがオススメです

10g
+¥2,000



Spaghetti with Snow Crab, Spinach and Tomato Cream Sauce
G. ズワイ蟹とほうれん草のトマトクリーム
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 set menu, please add 500 yen.
※セット価格に +¥500



Tagliatelle with Salmon and mushroom with lemon cream
H. サーモンと茸 (きのこ) のレモンクリーム
タリアテッレ ¥2,400
4種類の茸の香りとサーモンのコクを纏った
レモンクリームソース。
*If you order in the set menu, please add 500 yen.
※セット価格に +¥500



Spaghetti with Italian dried mullet roe "Bottarga" and cabbage
I. イタリア産のカラスミ "ボッタルガ" と
キャベツのスパゲッティーニ ¥2,600
ニンニクオイルをベースに甘さを引き出したキャベツとボッタルガ (カラスミ) をこれでもかとのせました。
*If you order in the set menu, please add 700 yen.
※セット価格に +¥700



Cold Pasta Federini with Fruit Tomatoes and Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm
J. 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
フルーツトマトとオリーブオイル、塩のみで作る
スペシャルトマトソース。
*If you order in the set menu, please add 500 yen.
※セット価格に +¥500

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.

【特別限定企画】


SHIRANUKA DAIRY
OLIVE JUICE 100% OIL

【卓上ボトル】 Premium "KIYOE" Olive Oil
最高級 キヨエ オリーブオイル (120ml)
完熟オリーブの果実ジュース。
お好きな料理に好きなだけかけて、
ご自身の手で極上の味わいに仕上げる贅沢を。





GLUTEN-FREE OK
This menu(mark) can be made gluten-free. Please ask our staff.
このメニュー (マーク) はグルテンフリーで提供することができます。
スタッフにお申し付けください。

◇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.



シェフのおすすめ

Marinara

A. マリナーラ

¥2,600

Tomato sauce, basil, Sicilian Rouge, oregano, garlic
トマトソース、バジリコ、シシリアンルージュ、オレガノ、ニンニク

人気 No.1

Margherita used Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

B. 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

Romana

C. 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

Salame

D. サラーム

¥2,800

Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, rosemary
トマトソース、モッツアレラ、サラミ、マッシュルーム、ローズマリー

Extra Toppings
追加トッピング
+¥200 each

Basil
・バジル

Anchovy
・アンチョビ

Walnuts
・くるみ

Pistachio
・ピスタチオ

Lemon
・レモン

Caper
・ケイパー

Oregano
・オレガノ

Rosemary
・ローズマリー

Extra Toppings
追加トッピング
+¥500 each

Mozzarella
・モッツアレラ

Mascarpone cheese
・マスカルポーネ

Gorgonzola cheese
・ゴルゴンゾーラ

Salami
・サラミ

Mortadella ham
・モルタデッラ

Pancetta bacon
・パンチェッタ

Mushroom
・マッシュルーム

Spinach
・ほうれん草

Tomato
・シシリアンルージュ
トマト

Soft boiled egg
・卵

Olive
・オリーブ

Whitebait fish
・シラス

Fig compote
・イチジク



Bianchetti.

E. ビアンケッティ

¥2,800

Mozzarella, Basil, Sicilian Rouge Tomato, Whitebait Fish, Garlic, Parmesan
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、パルメザン

Bismarc

F. ビスマルク

¥2,800

Spinach, Mozzarella, Pancetta, Parmesan, Soft-Boiled Eggs
ほうれん草、モッツアレラ、パンチェッタ、パルメザン、半熟卵



Truffle Topping
追いトリュフがオススメです

10g
+¥2,000

人気 No.2

Quattro Formaggi

G. クアトロフォルマッジ 蜂蜜付き

¥3,300

Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan
マスカルポーネ、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、パルメザン

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

Gorgonzola with figs

H. ギルゴンゾーラとイチジクの赤ワイン煮

¥3,300

Mozzarella, Fig Compote, Gorgonzola, Parmesan, Walnuts
モッツアレラ、イチジクの赤ワイン煮、ゴルゴンゾーラ、パルメザン、クルミ

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

Mortadella and Pistachio

I. モルタデッラハムとピスタチオ

¥3,300

Mortadella ham, Pistachio cream, Mozzarella, Parmesan
モルタデッラハム、ピスタチオクリーム、モッツアレラ、パルメザン

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

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.

【特別限定企画】



New Premium Quality
OLIVE JUICE 100% OIL

【卓上ボトル】 Premium "KIYOE" Olive Oil
最高級 キヨエ オリーブオイル (120ml)
完熟オリーブの果実ジュース。
お好きな料理に好きだけかけて、
ご自身の手で極上の味わいに仕上げる贅沢を。



¥1,500

*If you add it to a set menu, it will be served in half size.
※セットメニューに追加の場合はハーフサイズ(1 人前) でのご提供となります。

It takes about 20 to 30 minutes to cook.
ご注文から 20 ～ 30 分程 (目安)、調理時間を頂いております。



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

- A. 岩手県産‘清流鶏’もも肉の
カチャトーラ
- 
- ¥3,200
- 白ワインビネガーを利かせた猟師風煮込み



- Sauteed Kagoshima Pref 'Satsuma Chami Pork'.
- B. 鹿児島県産‘薩摩茶美豚’ロースのソテー
- 
- ¥3,400
- 茸(きのこ)とレモンバターソース



- Pan-fried Swordfish in Herb Breadcrumbs.
- C. 天然メカジキの香味パン粉焼き
- ¥3,200
- 濃厚なピスタチオペーストと鰹節の香り



GLUTEN-FREE OK
This menu(mark) can be made gluten-free. Please ask our staff.
このメニュー (マーク) はグルテンフリーで提供することができます。
スタッフにお申し付けください。

◇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 Bolit
- D. 北海道産“サロマ黒牛”のボリート
- 
- ¥3,800
- 野菜と共にやわらかく茹であげた
イタリアの郷土料理。



- 当店人気商品
- Saroma Black Beef Tagliata with Leaf Salad and Balsamic Sauce.
- E. 北海道産“サロマ黒牛”のタリアータ
- 
- ¥4,200
- バルサミコ酢を纏ったリーフ添え



Truffle Topping
追いトリュフがオススメです

10g
+¥2,000



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.

【特別限定企画】


Super Premium Quality
OLIVE JUICE 100% OIL

【卓上ボトル】 Premium "KIYOE" Olive Oil
最高級 キヨエ オリーブオイル (120ml)
完熟オリーブの果実ジュース。
お好きな料理に好きだけかけて、
ご自身の手で極上の味わいに仕上げる贅沢を。





GLUTEN-FREE OK
This menu(mark) can be made gluten-free. Please ask our staff.
このメニュー (マーク) はグルテンフリーで提供することができます。
スタッフにお申し付けください。

◇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.



Today's Mini Panna Cotta

- 

A. 本日のミニパンナコッタ ¥800
まろやかなパンナコッタとフルーツのコントラスト
を楽しむ、お一人様用の可愛いドルチェ。
※フルーツの内容はスタッフにお尋ねください。
A cute dessert for one person that allows you to
enjoy the contrast between mellow panna cotta and fruit.
*Please ask our staff about today's fruit.



Tiramisu

- B. 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。
A Classic Italian Sweet Made with Mascarpone Cheese,
Egg Yolk, and Espresso.

Torta of Chestnuts from Italy with Ricotta cheese

- C. 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。
It is filled with Italian Chestnuts and Ricotta Cheese
and Baked to be Moist.



Premium Milk Gelato drizzled with KIYOE Olive Oil

- 

D. ミルクジェラート プレミアム
キヨエオイルがけ ¥1,000
濃厚でピュアなミルクジェラートに最高級「キヨエオリーブオイル」
を贅沢に合わせた至高のドルチェ。仕上げに振ったイタリア産の塩
が、ミルクの自然な甘みとオリーブのフルーティーな香りを劇的に
引き立てます。口の中でなめらかに溶け合う、甘みと塩気、極上の
コクが織りなす至福のハーモニーをご堪能ください。
Our rich milk gelato meets premium KIYOE Olive Oil and a touch of
Italian salt. Savor the ultimate harmony of sweet and savory flavors
that melt smoothly on your palate.



Milk Gelato

- 

E. ミルクジェラート ¥850



Pistachio Gelato

- 

F. ピスタチオ
ジェラート ¥850



Blood Orange Gelato

- 

G. ブラッドオレンジ
ジェラート ¥850

Digestif 食後酒

Grappa

- A. グラッパ ¥1,200
ワイン製造後に残るブドウの搾りかすを原料とした蒸留酒

Dessert Wine

- B. ヴィーノ ドルチェ (デザート ワイン) ¥1,300
食後のデザートと一緒に、
もしくはデザート代わりに最適な甘口ワイン

Cafe カフェ



Extra Whole Milk
追加ミルク (牛乳) +¥100

Espresso

- A. エスプレッソ ¥680

Coffee (Iced/Hot)

- B. コーヒー (アイス/ホット) ¥680

Decaf Coffee

- C. デカフェ コーヒー ¥680

Cappuccino

- D. カプチーノ ¥900

Café Latte (Iced/Hot)

- E. カフェラテ (アイス/ホット) ¥900

Black Tea (Iced/Hot)

- F. 紅茶 (アイス/ホット) ¥680

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。

Regular

レギュラー (390ml) ￥1,000

Large

ラージ (500ml) ￥1,280



Draft Beer (Asahi SUPER DRY / Japan)

- アサヒ スーパードライ<生ビール>

Regular

レギュラー (390ml) ￥900

Asahi DRY Zero (Non Alcoholic)

- アサヒドライゼロ<ノンアルコールビール>

￥780

【OTHER ALCOHOL その他アルコール】



Asahi Draft Highball

- アサヒ 樽生ハイボール

￥850

Tekikaka Cider from Aomori Prefecture

- 青森県産 テキカカシードル (りんごのスパークリングワイン)

￥1,200

キレ味爽快で甘過ぎず、すっきりとした味わいの
お食事に合わせやすいシードルです。

【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

￥980

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)

￥780

Grape juice

- ぶどうジュース

￥750

Coca Cola

- コカ・コーラ

￥680

Apple juice

- りんごジュース

￥750

Ginger Ale

- ジンジャーエール

￥750

Iced Mango Jasmine Tea

- マンゴージャスミンティー (アイスのみ)

￥780

Coffee (Iced/Hot)

- コーヒー (アイス/ホット)

￥680

Iced Peach Citrus Tea

- ピーチシトラスティー (アイスのみ)

￥780

Espresso

- エスプレッソ

￥680

Black Tea (Iced/Hot)

- 紅茶 (アイス/ホット)

￥680

【SPARKLING WINE グラス スパークリング】

<どんなお料理にも◎ / すっきりドライ系>

SPARKLING WINE in ITALY

- イタリア産スパークリングワイン

￥900

イタリア / エミリアロマーニャ州 トレッビアーノ種

ボトル

￥4,500

<イタリア産の最上スパークリング / 芳醇フルーティー系>

PROSECCO (ITALY)

- プロセッコ

￥1,200

イタリア / ヴェネト州 グレーラ種

ボトル

￥6,000

【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

￥900

イタリア / プーリア州 トレッビアーノ種

<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

￥1,000

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

<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

￥1,300

アメリカ / カリフォルニア州 シャルドネ種

<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

￥1,500

イタリア / トレンティーノ州 ゲヴェルツトラミネール種

【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

￥900

イタリア / プーリア州 サンジョベーゼ種

<ベリー & まろやか系>

VENETO ROSSO / ANTALE (ITALY)

- ヴェネト ロッソ / アンターレ

￥1,000

イタリア / ヴェネト州 コルヴィーナ、メルロー種

<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

￥1,400

日本 / 北海道 ピノ ノワール種

<濃厚 & パワフル系>

CABERNET SAUVIGNON / BOGLE (AMERICA)

- カベルネ ソーヴィニョン / ボーグル ヴィンヤーズ

￥1,500

アメリカ / カリフォルニア州 カベルネ・ソーヴィニョン種

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 ¥4,500
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。



【果実 / ナッツ系】
TOH! / DI LENARDO (ITALY)
②トオー！ / ディ レナルド ¥4,800
イタリア / フリウリ州 フリウラーノ種
バナナやリンゴの濃密な風味とアーモンドの
ニュアンスが魅力的なワインです。



【キレの良いドライ系】
TRADITION CHARDONNEY / LAVIS (ITALY)
③トラディション シャルドネ / ラヴィス ¥4,800
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)
④ オーガニック ビアンコ / ラムーラ ¥4,800
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)
⑤ 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)
⑥ソーヴィニョン 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 ソーヴィニョン 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。



【旨味ミネラル系】
PINOT BIANCO FRIULI / LE MONDE (ITALY)
⑦ ピノ・ビアンコ フリウリ / レ モンデ ¥5,800
イタリア / フリウリ州 ピノ・ビアンコ種
みずみずしい酸と旨味が溢れる上品な
ピノ・ビアンコ。



【コクありバランス系】
JOLE / CUSUMANO (ITALY)
⑧ ヤレ / クズマーノ ¥6,200
イタリア / シチリア州 シャルドネ種
色と果汁も濃く南の太陽をいっぱい浴びたシャルド
ネを感じることが出来るワインです。



【ガツンと濃厚系】
CHARDONNEY / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)
⑨ 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。



【穏やかドライ系】
KITA WAINE KERNER / CHITOSE WINERY (JAPAN)
⑩ 北ワイン ケルナー 木村ヴィンヤード / 千歳ワイナリー ¥6,800
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。



【フルーティー & エレガント系】
GEWURZTRAMINER / TERLANO (ITALY)
⑪ 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。



【香ばしいエレガント系】
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO / FALCHINI (ITALY)
⑫ 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)
⑬ 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。



【樽熟フルボディ系】
CHABLIS 1ER CRU / DOMANE LAROCHE (FRANCE)
⑭ シャブリ レプルミエ クリュ / ドメーヌ ラロッシュ ¥12,000
フランス / ブルゴーニュ地区 シャルドネ種
1000 年以上の歴史を誇るシャブリ最古の威厳と伝
統あるワイナリーです。

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 ¥4,500
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。



【フレッシュ & フルーティー系】
Merlot / Donini (ITALY)
②メルロー / ドニーニ ¥4,600
イタリア / トレ・ヴェネツィエ州 (ヴェネト / フリウリ / ヴェネツィアジュリア) メルロー種
完熟した風味とタンニンが調和した香り高くまろや
かなワインです。



【爽やか & 果実味系】
TRADITION CABERNET SAUVIBNON / LAVIS (ITALY)
③トラディション カベルネ / ラヴィス ¥4,800
イタリア / トレンティーノ州 カベルネ・ソーヴィニヨン種
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)
④オーガニック ロッソ / ラムーラ ¥4,800
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 / ANTAL (ITALY)
⑤ヴェネト ロッソ / アンターレ ¥5,000
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)
⑥ジググラット / ルネッリ ¥5,800
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。



【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。



【重厚なめらか系】
SAINT EMILION GRAND CRU / CHATEAU SIMARD (FRANCE)
⑧サンテミリオン グランクリュ / シャトー シマール ¥6,500
フランス / ボルドー地方 メルロー、カベルネ・フラン種
豊かな果実味となめらかなタンニンを持つ重厚感の
ある赤ワインです。



【しっとりとしたベリー系】
KITA WAINE PINOT NOIR / CHITOSE WINER (JAPAN)
⑨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 ¥7,000
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。



【濃厚 & パワフル系】
CABERNET SAUVIGNON / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)
⑩カベルネ ソーヴィニヨン / ボーグル ヴィンヤーズ ¥7,500
アメリカ / カリフォルニア州 カベルネ・ソーヴィニヨン種
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】
BARBERA D'ASTI / LA SPINETTA CA'DI PIAN (ITALY)
⑪バルベーラ ダスティ / ラスピネッタ カディピアン ¥7,800
イタリア / ピエモンテ州 バルベーラ種
密なブラックベリーやプラムの香り。
フルーティーでタンニンと酸のバランスが魅力的なワインです。



【重厚 & スパイス系】
GROSSO AGONTANO CONERO RISERVA / GAROFOLI (ITALY)
⑫グロッソ アゴンターノ / ガロフォリ ¥8,500
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 & エレガント系】
LUCENTE / TENUTA LUCE (ITALY)
⑬ルチェンテ / テヌータ ルーチェ ¥9,800
イタリア / トスカーナ州 メルロー、サンジョヴェーゼ種
イタリアを代表する赤ワインのルーチェのセカンドラベル。
逸脱した果実味とエレガントさを楽しめます。



【厳選ブルゴーニュ & エレガント系】
MONTHELIE 1 ER CRU / ERIC DE SUREMAIN (FRANCE)
⑭モンテリー プルミエクリュ / エリックドシュルマン ¥12,000
フランス / ブルゴーニュ地区 ピノ・ノワール種
赤い果実の芳しい香りと緻密なタンニンのエレガント
な味わいです。

