

I Vini Consigliati

おすすめワイン

ーハウスワインー



"Larus" Spumante Brut Trebbiano

“ラルス” スプマンテ・ブリュット・トレッビアーノ

【エミリア・ロマーニャ州】 ライトボディ&辛口 ブドウ品種：トレッビアーノ
フレッシュで爽やかな味わいです。ブリュットはすっきりとした味わいの辛口タイプです。

グラス 100ml ¥600
ボトル 750ml ¥3600



Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut
プロセッコ・スプマンテ・ブリュット

【ヴェネト州】 ミディアムボディ&やや辛口 ブドウ品種：グレーラ
輝きのある麦わら色、グラスに注ぐと、きめ細かく断続的な泡立ちを持つ。果実の香りが強く、ブーケは繊細で上品。アフターに心地よい苦味を感じます。

ボトル 750ml ¥5,000

ー白ワインー



Montebello Trebbiano del Rubicone
トレッビアーノ

【エミリア・ロマーニャ州】 ライトボディ&やや辛口 ブドウ品種：トレッビアーノ、他
イタリアを代表するブドウ品種トレッビアーノ。日当たりの良いロマーニャ地方の丘陵地で育ったブドウを低温で丁寧に醸造しました。花やフルーツの繊細な香り。さわやかでフルーティ。バランスのとれた辛口です。

グラス 100ml ¥600
カラフェ 375ml ¥1400



"Castore" Bellone Lazio

チンチンナート／カストレ・ベッローネ・ラツィオ

【ラツィオ州】 ミディアムボディ&辛口 ブドウ品種：ベッローネ
コリ地区で古代から育てられている土着品種、ベッローネで造られており、明るい麦わら色、黄桃やサンザシを思わせる、デリケートな果実の香り、フレッシュなミネラル感のある味わいです。

グラス 100ml ¥700
カラフェ 375ml ¥1800
ボトル 750ml ¥3500



b.io Catarrato Chardonnay

ビプトイオ カタラット・シャルドネ

【シチリア州】 ミディアムボディ&やや辛口 ブドウ品種：カタラット 55%、シャルドネ 45%
シチリアの土着品種と国際品種をバランスよくブレンド。アプリコットやリンデン(菩提樹)の花、ミネラルを感じる香り。豊かなボディと生き生きとした酸が調和し、フルーティな余韻が心地よく続きます。

グラス 100ml ¥800
カラフェ 375ml ¥2200
ボトル 750ml ¥4000



Ischia Bianco

イスキア・ビアンコ

【カンパーニア州】 ミディアムボディ&やや辛口 ブドウ品種：ビアンコレッラ、フォラステラ
麦わら色。ワインらしく濃厚かつ繊細なブーケ。辛口で爽やか。凝縮した果実味とデリケートなアロマ、心地よい酸味とミネラル感が特徴です。シャコやエビなどの甲殻類や魚介類との相性もぴったりの辛口ワインです。

ボトル 750ml ¥5000



Bianca di Valguarnera Sicilia Bianco

ビアンカ・ディ・ヴァルガルネーラ

【シチリア州】 フルボディ&辛口 ブドウ品種：インツォリア
緑がかった反射のある濃い麦わら色。濃密で複合的。ドライフルーツの香りの調和の中に、インツォリアの典型的な香りが感じられます。はっきりとした個性、良好な骨格、際立つバランスのよさと優雅さ、長い余韻が特徴です。

ボトル 750ml ~~¥15000~~
↓ 50%OFF
¥7500

ー赤ワインー



Montebello Sangiovese del Rubicone

サンジョヴェーゼ

【エミリア・ロマーニャ州】 ライトボディ&やや辛口 ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、他
イタリアを代表するブドウ品種サンジョヴェーゼ。日当たりの良いロマーニャ地方の丘陵地で育ったブドウを丁寧に醸造。辛口で、さわやかでフルーティな味わい。心地よいタンニンのバランスがよく、余韻に微かなほろ苦さを感じられます。

グラス 100ml ¥600
カラフェ 375ml ¥1400



"Polluce" Nero Buono Lazio

チンチンナート／ポッルーチェネーロブオーノラツィオ

【ラツィオ州】 ミディアムボディ&辛口 ブドウ品種：ネーロ・ブオーノ
コリ地区で古代から育てられている土着品種、ネーロ・ブオーノで造られており、紫を帯びたルビー色、赤い果実を思わせる濃厚な香り、エレガントで、複雑な味わいと調和のとれたデリケートな果実味が感じられます。

グラス 100ml ¥700
カラフェ 375ml ¥1800
ボトル 750ml ¥3500



Melini Neo Campana Chianti Governo

ネオ・カンパーナ キアンティ・ゴヴェルノ

【トスカーナ州】 ミディアムボディ&やや辛口 ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ
鮮やかなルビー色、マスカ・チェリーやラズベリーの熟した果物、アイリスやスミレのフローラルな香り、しっかりとしたボディがあり、なめらかでフルーティな味わい。シャープで調和のとれたワインです。

グラス 100ml ¥800
カラフェ 375ml ¥2200
ボトル 750ml ¥4000



Zamo Rosso Venezia Giulia

ザモ・ロッソ

【フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州】 ミディアムボディ&やや辛口
ブドウ品種：レフォスコ、メルロー、カベルネ、ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
ルビーレッドの色合い。赤い果実、チェリー、ラズベリーやスミレの生き生きとした香り。フレッシュさが心地よい、素直な味わいの若飲みタイプの赤ワインです。

ボトル 750ml ¥5000



"Mazer" Valtellina Superiore Inferno

“マゼール” ヴァルテッリーナ・スペリオレ

【ロンバルディア州】 フルボディ&辛口 ブドウ品種：キアヴェンナスカ
方言で「おいしい、すばらしい」を意味する畑名を持つこのワインは、ヴァルテッリーナ・スペリオレの4地区の中でも特に条件の厳しいインフェルノ(地獄)地区で造られます。タンニンはしっかり、かつなめらか。重厚な味わいです。

ボトル 750ml ¥7500

※価格はすべて税込です。