

おすすめワイン

～スパークリングワイン(ロゼ)～

- Ferrari Perlé rosé 2011 Ferrari ¥18000
ペルレ・ロゼ・リゼルヴァ 2011 フェラーリ (トレンティーノ)
(ピノ・ネロ80%、シャルドネ20%)

～白ワイン～

- Reserve della Contessa 2021 Manincor ¥9500
リゼルヴァ・デッラ・コンテッサ 2021 マニンコール (トレンティーノ)
(ピノビアンコ60%、シャルドネ30%、ソーヴィニヨンブラン10%)

～赤ワイン～

- “ARIA” di Caiarossa 2016 Caiarossa ¥12000
“アーリア”ディ・カイアロッサ 2016 カイアロッサ (トスカーナ)
(シラー28%、カベルネフラン 22%、メルロー21%、カベルネソーヴィニョ 16%、アリカンテ 13%)
- Sant’antimo 2003 ¥15000
サン・アンティモ 2003 ラ・フォルトウーナ (トスカーナ)
(サンジョベーゼグロッソ 50%、カベルネソーヴィニョ 50%)
- Gattinara “Tre Vigne” 2013 Travaglini ¥16000
ガッティナーラ“トレヴィーニエ” 2013 トラヴァリーニ (ピエモンテ)
(ネッビオーロ100%)
- Le Pergole Torte 2011 Monte Vertine ¥23000
レ・ペルゴレ・トルテ 2011 モンテ・ヴェルティネ (トスカーナ)
(サンジョベーゼ100%)
- Villa di Misteri 2010 Mastro Berardino ¥25000
ヴィッラ・ディ・ミステリ 2010 マストロ・ヴェラルディーノ (カンパニア)
(ピエディロツソ 90%、シャシノーゾ 10%)
(コルヴィーナ、コルヴィーノ・グロッソ、ロンディネッラ、クロアティーナ、オセレタ)
- Darmagi 2004 Gaja ¥55000
ダルマージ 2004 ガヤ (ピエモンテ)
(カベルネソーヴィニョ 95%、メルロー3%、カベルネ・フラン2%)

Spumante スパークリングワイン

- Brut Rose “Athesis” 2019 Kettmeir ¥8900
 ロゼ・アテシス (ロゼ) 2019 ケットマイヤー (トレンティーノ)
 (ロゼスパークリング 美しいローズカラー。ベリーの香るエレガントでドライな味わい)
- Zero Assoluto Ex Brut La Jara ¥5900
 ゼロ・アッソルート ラ・ジャラ (ヴェネト)
 (白い花の香を併せ持つイタリアでは珍しいしっかり辛ロスパークリング。)
- Champagne Intense Mag18 Lenoble ¥15000
 シャンパーニュ・アンタンス・マグ18 (シャンパーニュ ヴァレ・ド・ラ・マルヌ)
 (青リンゴや白桃の果実味、北部シャンパーニュらしいミネラルとしっかりとした酸)
- “Cabochon” Franciacorta Fuoriserie Monte Rossa ¥18000
 “カボション”フランチャコルタ・フオリセリエ (ロンバルディア)
 (スパマンテ・オブザイヤーに輝いたことがあるワイナリーのフラッグシップ。間違いなしです。)

Asti Spumante • Lambrusco アスティ (甘口発泡ワイン)&ランブルスコ (甘口微発泡赤ワイン)

- La Selvatica Caudrina ¥6500
 ラ・セルヴァティカ カウドリーナ (ピエモンテ)
 (鬼オロマーノ・レヴィ氏の手掛けるアスティ。甘口ながらキレのある流石の味わい)
- Lambrusco Medeci Ermete ¥5300
 ランブルスコ メディチ・エルメーテ (エミリア・ロマーニャ)
 (かの有名なメディチ家末裔のワイナリー。ほのかに甘くとても飲みやすい。どんなお料理にも。)

Vino Bianco 白ワイン

- Soave 2022 Corte Adami ¥5500
 ソアヴェ 2022 コルテ・アダミ (ヴェネト)
 (リンゴや柑橘の香り。シャープな辛口でありながら、程よい余韻を感じる。)
- 420Pecorino 2022 Torri ¥6500
 420ペコリーノ 2022 トッリ (アブルッツォ)
 (青りんご等の爽やかな果実味で料理との相性は抜群)
- Verso Bianco “SCRIC” 2022 Verso ¥6800
 ヴェルソ・ビアンコ “スクリッチ” 2020 ヴェルソ (フリウリ)
 (爽やかな果実味とアーモンド等の余韻。どんなシチュエーションでも楽しめます)
- Costamolino 2022 Argiolas ¥7000
 コスタモリーノ 2022 アルジオラス (サルデニア)
 (名門アルジオラスのヴェルメンティーノ。南イタリアらしいフレッシュでスッキリとした飲み口)

- Giancòla 2020 Tenute Rubino ￥7200
 ジャンコーラ 2020 テヌーテ・ルビーノ (プーリア)
 (パイナップルや黄桃のトロピカルな香り、酸味は控え目でエレガントでまろやかな味わい)
- Lugana San Benedetto 2022 Zenato ￥7100
 ルガーナ・サンベネデット 2022 ゼナート (ヴェネト)
 (フルーティーさと心地よいスッキリさ。非常に飲みやすく、魚系のお料理に抜群)
- Langhe Bianco Sorriso 2022 Paolo Scavino ￥7800
 ランゲ・ビアンコ“ソリーゾ” 2022 パオロ・スカヴィーノ (ピエモンテ)
 (爽やかさも取りながら、旨味も果実味もぎゅっと詰まった、魅力的な味わい)
- Bread&Butter Napa 2020 B&B ￥10000
 ブレッド&バター ナパ シャルドネ 2020 (カリフォルニア)
 (2015年のTPPランチミーティングに使用されたナパらしい濃厚なシャルドネ)
- Derthona Timorasso 2020 La Spinetta ￥11000
 デルトーナ・ティモラッソ 2020 ラ・スピネッタ (ピエモンテ)
 (柑橘系の香りとしっかりとした骨格。余韻が長く、雑味を感じないキレイな味わい)
- Dut' un 2017 Vie di Romans ￥18000
 ドゥット・ウン 2017 ヴィエ・ディ・ロマンス (フリウリ)
 (きれいな酸と長く伸びるエレガントな余韻、温度が上がると共に香りが果実香へ開きます。)
- Malvasia zitelle duri 2020 Meroi ￥19000
 マルヴァジア・ズィテッレ・ドゥイ 2020 メロイ (フリウリ)
 (超上級キュヴェのマルヴァジア。果実や蜂蜜の風味、エレガントで輪郭のしっかりとした味わい)
- Batàr 2020 Querciabella ￥24000
 バタール 2020 クエルチャベッラ (トスカーナ)
 (シャルドネ50%、ピノビアンコ50%。リッチな凝縮感とパワフルさと爽やかさ)
- Gaia&Rei 2018 Gaja ￥48000
 ガイア&レイ 2018 ガヤ (ピエモンテ)
 (アンジェロ・ガヤの実娘“ガイア”、祖母“レイ”を冠したイタリアのシャルドネ最高峰)

Vino Rosso 赤ワイン

- Chianti 2021 Barone Ricasoli ￥5500
 キャンティ 2021 バローネ・リカーゾリ (トスカーナ)
 (イタリアを代表するサンジョベーゼ主体のキャンティ。オールマイティーにお料理に合います)
- Riparosso Montepulciano D'abruzzo 2020 Illuminati ￥5900
 リパロッソ・モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 2020 (アブルッツォ)
 (果実味豊かでイタリアらしいお料理に合わせやすいミディアムボディ)
- Tauri 2021 Antonio Caggiano ￥6900
 タウリ 2021 アントニオ・カッジャーノ (カンパーニャ)
 (ベリー系の柔らかな口当たりとフレッシュさ。バランスも良く飲み飽きない味わい)

- Poggio al Moro 2017 Enrico Santini ￥7800
 ポッジョ・アル・モロ 2017 エンリコ・サンティーニ (トスカーナ)
 (実に程よくボルゲリらしい味わい。染み込む様な滋味あるおいしさ)
- Mofete Etna Rosso 2020 Palmento Costanzo ￥7900
 モンフェーテ・エトナ・ロッソ 2020 (シチリア)
 (赤い果実系のニュアンスやしっかりとしたタンニン。南イタリアらしい陽気な味わい)
- ”NEB” Colline Novaresi Nebbiolo 2019 Torracchia del Piantavigna ￥8200
 ネブ コッリーネ・ノヴァレージ・ネッビオーロ 2019 (ピエモンテ)
 (ネビオーロ100%。バランスよくまとまったイタリアらしいタイプ。ゆっくりとお楽しみください)
- Logo Novo 2014 Logonovo ￥8400
 ロゴノーヴォ 2014 ロゴノーヴォ (トスカーナ)
 (パワフルかつ繊細で、バリックも程よくトータルで非常にバランスの良い味わい)
- Noir 2017 Tenuta Mazzolino ￥9800
 ノワール 2017 マツォリーノ (ロンバルディア)
 (ピノ・ノワール100%。美しいルビー色、仄かな樽香、味わいが絶妙バランス)
- “Napa Highlands” Cabernet Sauvignon Napa Valley 2020 ￥12000
 ナパ・ハイランド・カベルネソービニオン・ナパヴァレー (カリフォルニア)
 (ナパらしい黒系果実やスパイシーなアロマ。極端に重くなく、食事に合わせやすい新しいタイプ)
- Barbera d’Alba 2020 Bruno Giacosa ￥16000
 バルバーラ・ダルバ 2020 ブルーノ・ジャコーザ (ピエモンテ)
 (美しいルビー色、濃縮した果実の優しいアロマ。繊細でクリーンな味わい。)
- Valpolicella Superiore 2015 Giuseppe Quintarelli ￥22000
 ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ ジュセッペ・クインタレッリ (ヴェネト)
 (アマローネの父と呼ばれる今は亡き巨匠の至宝を存分にお楽しみください)
- Barolo Cannubi 2018 E.Pira E Figli ￥28000
 バローロ カンヌビ 2018 ピラー (ピエモンテ)
 (バローロの中でも最も良い畑のバローロ。時間をかけてゆっくりとお楽しみください。)
- Sassicaia 2018 ￥32000
 サッシカイア 2018 テヌータ・サン・グイド (トスカーナ)
 (元祖スーパートスカーナ。時を重ね成長する最高品質。)
- Brunero di Montalcino “Piero” 2016 Talenti ￥35000
 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ“ピエロ” 2016 (トスカーナ)
 (創業者ピエロ・ルイジへのオマージュ。限定3870本中2182番。超良年をお楽しみください)
- Tenuta di Trinoro 2016 Tenuta di Trinoro ￥38000
 テヌータ・ディ・トリノーロ 2016 テヌータ・ディ・トリノーロ (トスカーナ)
 (鬼オフランケッティ氏が作り出す世界トップ100に名前を連ねるワイン。ごゆっくりお楽しみください)

Digestivo 食後酒 ※全てグラスでの提供となります

～デザートワイン(甘口)～

- Renesium Malvira ¥1500
レネシウム マルヴィラ (ピエモンテ)
(アルネイス、モスカート)
- Pomino Vinsanto 2011 Frescobaldi ¥1600
ポミーノ ヴィンサント 2011 フレスコバルディ (トスカーナ)
(トレビアーノ、マルヴァジア・トスカーナ 等)
- アイスワイン ゴールデン ダイヤモンド 2019 張裕 ¥1600
ゴールドダイヤモンド 2019 チャンユー (中国 遼寧省)
(ヴィダル 100%)

～グラッパ・リキュール(ブランデー)～

- Kiu-Miel La Kiuva ¥1300
キウミネル ラ・キウヴァ (ヴァッレ・ダオスタ)
(30度 地元のハチミツ 48%、グラッパ 52%をブレンドしたリキュール)
- Arneis Romano Levi ¥1500
アルネイス ロマーノ・レヴィ (ピエモンテ)
(42度 無色 アルネイス等)
- Grappa Riserva di Prosecco Frarelli Brunello ¥1500
グラッパ・リゼルヴァ・ディ・プロセッコ (ヴェネト)
(40度 琥珀 グレラ)
- Grappa di Moscato d'Asti ABselezione ¥2000
グラッパ・ディ・モスカート・ダスティ ABセレツィオーネ (ピエモンテ)
(42度 琥珀 アスティー産モスカート)
- Grappa di Barolo Romano Levi ¥2200
グラッパ・ディ・バローロ ロマーノ・レヴィ (ピエモンテ)
(42度 琥珀 ネッビオーロ)
- Marc de Bourgogne du Clos de Tart Mommessin ¥2800
マル・ド・ブルゴーニュ・ドゥ・クロ・ド・タール (ブルゴーニュ)
(43度 やや琥珀 ピノ・ノワール)