

おすすめワイン

～スパークリングワイン(ロゼ)～

•Costaripa Brut	Costaripa		¥11000
コスタリパ・ブリュット	コスタリパ	(ロンバルディア)	
(シャルドネ 100%)			

～白ワイン～

•Vermentino Toscana 2022	La Spinetta		¥9500
ヴェルメンティーノ・トスカーナ 2022	ラ・スピネッタ	(トスカーナ)	
(ヴェルメンティーノ 100%)			

～ナチュラル(オレンジワイン)～

•Gardelin 2016	Klinec		¥9800
ガルデルイン 2016	クリネッツ	(スロベニア)	
(ピノグリージョ 100%)			
•Quarticello 2022	Le Mole		¥10000
クアルティチェッロ 2022	レモーレ	(エミリア・ロマーニャ)	
(マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ 100%)			

～赤ワイン～

•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)	
(サンジヨベーゼグロッソ 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)	
(ネッピオーロ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)	
(サンジヨベーゼ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)	
(カベルネソービニオン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口スパークリング。)
- Champagne Grand Cru Bouzy Reserve Brut Paul Bara ¥17000
 グランクリュ・ブジー・リゼルヴ・ブリュット (シャンパーニュ ブジー)
 (ブジーの代名詞 ポールバラのグランクリュの魅力が集約されたパワフルかつエレガントな味わい)
- “Cabochon” Franciacorta Fuoriserie Monte Rossa ¥19000
 “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 ¥5500
 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 ¥5700
 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 ¥6700
 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)
- De Vite 2022 Hofstätter ￥7800
 デ・ヴィテ 2022 ホフスタッター (トレンティーノ)
 (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 ￥7900
 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)
- “Napa Highlands” Chardonnay Napa Valley 2020 ￥12000
 “ナパ・ハイランズ”シャルドネ 2020 ナパ・ハイランズ (カリフォルニア)
 (ナパらしいしっかりとして濃厚な果実味と樽感。極端に重くなく、食事に合わせやすいタイプ)
- 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)
- Paleo Bianco 2021 Le Macchiole ￥21000
 パレオ・ビアンコ 2021 レ・マッキオーレ (トスカーナ)
 (豊かな果実味と凝縮した旨味、厚みがありながらエレガントな余韻。パワーとエレガンスの調和)
- 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%。リッチな凝縮感と樽香、パワフルさと爽やかさ)
- Derthona “Montemarzino” Timorasso 2020 Roagna ￥25000
 デルトーナ・モンテマルツィーノ・ティモラッソ 2020 (ピエモンテ)
 (繊細さ、香り、フレッシュさを重視した醸造。一度飲んだら忘れられないロアーニャの白)
- 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 ￥5600
 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。オールマイティーなお料理に合います)
- Riparosso Montepulciano D’abruzzo 2020 Illuminati ￥6000
 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)
- Montefalco Rosso 2020 Arnaldo Caprai ￥7600
 モンテファルコ・ロッソ 2020 アルナルド・カプライ (ウンブリア)
 (熟した果実の香り、厚みがあっても繊細さが伝わってくる魅力的なバランスのとれた味わい)

- 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)
- Langhe Nebbiolo 2022 Brezza ￥8200
 ランゲ・ネッビオーロ 2022 ブレッツァ (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)
- Chianti Classico 2021 San Giusto A Rentennano ￥9000
 キャンティ・クラッシコ 2021 サン・ジュスト・ア・レンテンナーノ (トスカーナ)
 (キャンティを語る上で外せない生産者。イタリアらしいバランスの料理に寄り添う味わい)
- 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・カベルネソービニヨン・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
 バルベーラ・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 ￥25000
 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 ￥27000
 バローロ カンヌビ 2018 ピラー (ピエモンテ)
 (1600年代からの歴史を持つバローロの名門。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 ￥41000
 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)

～デザートワイン(甘口)～

- Pomino Vinsanto 2011 Frescobaldi ¥1600
ポミーノ ヴインサント 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)
- Maximo 2020 Umani Ronchi ¥1600
マキシモ 2020 ウマニロンキ (マルケ)
(ソービニヨンブラン 100% ※イタリアでは珍しい貴腐ワイン)
- アイスワイン ゴールデン ダイヤモンド 2019 張裕 ¥1600
ゴールデンダイヤモンド 2019 チャンユー (中国 遼寧省)
(ヴィダル 100% ※世界的にも希少な正統派アイスワイン)
- Vin de Constance Klein Constantia ¥1600
ヴァン・ドゥ・コンスタンス (南アフリカ ウェスタンケープ)
(ミュスカ・ドフロンティニャン 100% ※ナポレオンが愛した甘口ワイン)

～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)
- Lheraud Cognac Cuvee 20 ¥1800
レロー 20年 レロー (コニャック)
(43度 琥珀 ユニ・ブラン)
- 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 Amarome Tabacco 2017 Capovilla ¥2000
グラッパ・アマローネ・タバッコ 2017 カポヴィッラ (ベネト)
(46度 琥珀 アマローネのグラッパと葉巻の香り)
- 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 ネットピオーロ)
- Marc de Bourgogne du Clos de Tart Mommessin ¥2800
マール・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)