

おすすめワイン

～スパークリングワイン～

- Homage Ferrari ¥11000
オマーージュ フェラーリ (トレンティーノ)
(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
ガルデルリン 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%、シヤシノーゾ 10%)
- Darmagi 2004 Gaja ¥55000
ダルマージ 2004 ガヤ (ピエモンテ)
(カベルネソービニョン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)
- Lugana Santa Cristina 2023 Zenato ¥11000
 ルガーナ・サンタ・クリスティーナ 2023 ゼナート (ヴェネト)
 (白桃やグレープフルーツなどのフレッシュで複雑なアロマと大らかな奥行き。見事なバランス)
- “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)
- Martin Colli Tortonesi Bianco 2021 Franco Martinetti ¥19000
 マルティン・コッリ・トルトネージ・ビアンコ 2021 (ピエモンテ)
 (ティモラツ 100%の樽系。リースリングの様なアロマとブルゴーニュを彷彿させるミネラル感)
- 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・ティモラツ 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 ¥5800
 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)
- Mastro rosso 2022 Mastroberardino ¥6200
 マストロ・ロツ 2022 マストロベラルディーノ (カンパーニャ)
 (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)
- Rosso Piceno 2022 Santa Liberata ¥7000
 ロツ・ピチエーノ 2022 サンタ・リベラータ (マルケ)
 (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)
- “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)
- Bricco Manzoni 2017 Rocche Dei Manzoni ￥15000
 ブリッコ・マンゾーニ 2017 ロッケ・ディ・マンゾーニ (ピエモンテ)
 (エレガントな花の香りとボディーのあるタンニン。シェフが訪れた思い出のワイナリー)
- 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 ￥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)
- Testamatta 2020 Bibi Graetz ￥25000
 テスタマッタ 2020 ビービーグラーツ (トスカーナ)
 (“最高峰の完成度”と生産者。力強さとエレガントが共存する唯一無二のサンジョベーゼ)
- 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。)
- 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)～

- 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)