

おすすめワイン

～スパークリングワイン～

- Franciacorta “Francesco 1” Brut Uberti ¥12000
フランチャコルタ・フランチェスコ・プリモ・ブリュット (ロンバルディア)
(シヤルドネ 75%、ピノネロ 15%、ピノビアンコ 10%)

～白ワイン～

- Sauvignon Zitelle Barchetta 2021 Meroi ¥18000
ソーヴィニヨン ズィテッレ バルケッタ 2021 メロイ (フリウリ)
(ソーヴニヨン・ブラン 100%)

～自然派ワイン(オレンジワイン)～

- Saharay 2022 Porta del Vento ¥14000
サハライ 2022 ポルタ・デル・ヴェント (シチリア)
(カタラット 100%)
- Anatoraso Bianco 2021 Carlo Tanganelli ¥14000
アナトラーゾ・ビアンコ 2021 カルロ・タンガネッリ (トスカーナ)
(トレッビアーノ 90%、マルヴァジア 10%)

～赤ワイン～

- Barbera d’Alba Conca Tre Pile 2020 Aldo Conterno ¥16000
バルベーラ・ダルバ コンカ・トレ・ピーレ 2020 (ピエモンテ)
(バルベーラ100%)
- Capo di Stato 2017 Loredan Gasparini ¥28000
カーポ・ディ・スタート 2017 ロレダン・ガスパリーニ (ヴェネト)
(カベルネソーヴィニヨン・カベルネフラン・メルロー・マルベック)
- Barbaresco “Maria Adelaide” 2019 Bruno Rocca ¥33000
バルバレスコ“マリア・アダライデ” 2019 ブルーノ・ロッカ (ピエモンテ)
(ネッピオーロ 100%)
- Le Pergole Torte 2021 Monte Vertine ¥40000
レ・ペルゴーレ・トルテ 2021 モンテ・ヴェルティネ (トスカーナ)
(サンジヨーベーゼ100%)
- Darmagi 2004 Gaja ¥70000
ダルマージ 2004 ガヤ (ピエモンテ)
(カベルネソービニヨン95%、メルロー3%、カベルネ・フラン2%)
- Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta 2016 ¥90000
アマローネ ヴィニエート・ディ・モンテ・ロドレッタ 2016 (ヴェネト)
(コルヴィーナ 60%、ロンディネッラ 20%、クロアティーナ 10%、オゼレータ 10%)

Spumante スパークリングワイン

- Brut Rose “Athesis” 2019 Kettmeir ¥10000
 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)
- Il Poggio Spumante Il Poggio ¥6500
 イル・ポッジョ・スパマンテ イル・ポッジョ (ロンバルディア)
 (柑橘系の香りを併せ持つドサーージュを入れないイタリアでは珍しいしっかり辛口スパークリング。)
- Champagne Brut Nature de Craie Premier Cru Laherte Freres ¥22000
 シャンパーニュ・ブリュット・ナチャーレ・ド・クレ・プルミエ・クリュ (エペルネ)
 (ドサーージュゼロのシャンパーニュ。きれいな酸と細やかな泡。ピュアな味わい。SO2無添加)
- “Cabochon” Franciacorta Fuoriserie Monte Rossa ¥24000
 “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 ¥6100
 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 ¥5900
 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。)
- Dressage Chardonnay Central Coast 2019 Castle Rock ¥6900
 ドレサーージュ・シャルドネ・セントラル・コースト 2019 (カリフォルニア)
 (樽が効いたカリフォルニアらしいシャルドネ。リッチでフルーティーな味わい)
- Lugana 2021 Cà Maiol ¥7200
 ルガーナ 2021 カ・マイオール (ロンバルディア)
 (フレッシュなリンゴや柑橘系の味わいと程良いボリュームとミネラル。サッパリ系がお好みの方へ)
- Nanà Falanghina del Sannio 2021 Fontana Reale ¥7300
 ナナ・ファランギーナ・デル・サンニオ 2021 (カンパーニャ)
 (桃を思わせる風味とミネラル。とても奇麗でフレッシュ、爽やかな白ワイン。)

- San Vincenzo 2023 Anselmi ¥8200
 サンヴィンチェンツォ 2023 アンセルミ (ヴェネト)
 (南国フルーツの香り。スツキリと且つフルーティーでどんなシチュエーションでも楽しめます)
- Arneis Blange 2023 Ceretto ¥8900
 アルネイス・ブランジェ 2023 チェレット (ピエモンテ)
 (微発泡。豊かなミネラルと爽やかな果実味。伊白ワインの歴史を変えたと言われる逸品)
- “Napa Highlands” Chardonnay Napa Valley 2020 ¥13000
 “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濃厚な果実味と樽感。極端に重くなく、食事に合わせてやすいタイプ)
- Sanct Valentin Gewurztraminer 2022 San Michele Appiano ¥17000
 サンクト・ヴァレンティン・ゲヴェルツトラミネール 2022 (トレンティーノ)
 (ライチや白桃などの複雑なアロマと大らかな奥行き。イタリアでもトップクラスのゲヴェルツ)
- Chardonnay Troy Riserva 2020 Tramin ¥20000
 シャルドネ・トロイ・リゼルヴァ 2020 トラミン (トレンティーノ)
 (シャルドネ 100%樽系。柔らかく力強い風味で、しっかりとしたボディーでありながらエレガント)
- Dut’Un 2022 Vie Di Romans ¥22000
 ドゥット・ウン 2022 (フリウリ)
 (重厚で豊かなボディーとしっかりした果実味。“北の巨匠”が作り出す珠玉の白ワイン)
- 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 ¥29000
 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 ¥5900
 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)
- Primitivo di Manduria 2020 Notte Rossa ¥6400
 プリミティーボ・ディ・マンドゥーリア 2020 ノッテロッサ (プーリア)
 (凝縮感のある果実味で引き締まった味わいはイタリアのプリミティーボならでは。)
- Caburnio 2013 Tenuta Monteti ¥7100
 カブルニオ 2013 テヌータ・モンテティ (トスカーナ)
 (ミディアムボディーで、果実味・タンニンのバランス良く、料理にしっかりと寄り添ってくれる味わい)

- Langhe Nebbiolo 2022 Dosio ￥8000
 ランゲ・ネッビオーロ 2022 ドージオ (ピエモンテ)
 (エレガントな花の香り。程よいタンニンを持つミドルボディー。最後まで飽きずに楽しめます)
- Montefalco Rosso 2020 Arnaldo Caprai ￥8200
 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味わいが魅力的なバランス)
- Rosso di Montalcino 2019 Lecciaia ￥8800
 ロッソ・ディ・モンタルチーノ 2019 レッチャイア (トスカーナ)
 (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)
- Bolgheri Rosso 2023 Grattamacco ￥11000
 ボルゲリ・ロッソ 2023 グラッタマッコ (トスカーナ)
 (三大ボルゲリの一つ。フルボディーでタンニンのバランスが良く、複雑なアロマ)
- “Napa Highlands” Cabernet Sauvignon Napa Valley 2020 ￥14000
 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 Manzone 2017 Rocche Dei Manzone ￥16000
 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)
- Magari 2021 Ca' marcanda Gaja ￥19000
 マガーリ 2021 カ・マルカンダ・ガヤ (トスカーナ)
 (ガヤが作り出すスーパータスカン。カベルネの持ち味を生かした流石な味わい)
- Valpolicella Superiore 2015 Giuseppe Quintarelli ￥28000
 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)
- Turriga 2018 Argiolas ￥29000
 トゥリガー 2018 アルジオラス (サルデニア)
 (数々の賞を受賞した超良年。サシカイアを手掛けたエノログが作り出す洗練された逸品)
- Barolo Pira 2018 Roagna ￥30000
 バローロ “ピラ” 2018 ロアーニャ (ピエモンテ)
 (重厚で洗練された古典的なバローロ。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)～

- ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2024 マンズワイン ￥1900
(小諸産信濃リースリング 100% ブドウを凍らせ溶けてくる所を絞る製法。濃厚で繊細な味わい)
- Chateau Coutet 2009 Chateau Coutet ￥1900
シャトー・クーテ 2009 シャトー・クーテ (フランス・ソーテルヌ)
(セミヨン等 ソーテルヌ地区バルザック村のトップシャトー。エレガンスとバランスの取れた味わい)
- Tokaji Aszu 5puttonyos 2017 Vega Sicilia ￥1900
トカイ・アズー・5 プットニョシュ 2017 ベガ・シシリア (ハンガリー・オレムス)
(ハーシュレヴェル等 ※世界3大貴腐ワインの一つ)

～グラッパ・リキュール(ブランデー)～

- Grappa di Barbaresco Roagna ￥1900
グラッパ・ディ・バルバレスコ ロアーニャ (ピエモンテ)
(45度 ネッピオーロ 100% やや琥珀)
- Grappa Amarome Tabacco 2017 Capovilla ￥2000
グラッパ・アマローネ・タバッコ 2017 カポヴィツラ (ベネト)
(46度 琥珀 アマローネのグラッパと葉巻の香り)
- Marc de Bourgogne du Clos de Tart Mommessin ￥2000
マール・ド・ブルゴーニュ・ドウ・クロ・ド・タール (ブルゴーニュ)
(43度 やや琥珀 ピノ・ノワール)
- Grappa di Brunello di Montalcino Invecchiata Talenti ￥2100
グラッパ・ディ・ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・インヴェッキアート (トスカーナ)
(40度 琥珀)
- 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)
- Pesche Saturno 2016 Capovilla ￥2300
ペッシェ・サトゥルノ カポヴィツラ (ベネト)
(43度 無色 イタリアの完熟した野生のサトゥルノ種(白桃)のリキュール)
- Paolo Berta Selezione del Fondatore 2003 Berta ￥2500
パオロ・ベルタ・セレツィオーネ・デル・フォンダトーレ 2003 (ピエモンテ)
(43度 琥珀 名門ベルタ社の創業者パオロ・ベルタに捧げるグラッパの最高峰)