

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)
(シャルドネ 75%、ピノネロ 15%、ピノビアンコ 10%)

～白ワイン～

- Löwengang 2020 Alois Lageder ￥17000
ルーエンガン 2020 アロイス・ラゲデール (トレンティーノ)
(シャルドネ 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 Tanganello ¥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 (バルベーラ100%) | (ピエモンテ) |
| • 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 (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) | (ヴェネト) |
| • Barbaresco "Maria Adelaide" 2019 Bruno Rocca | ¥33000 |
| バルバレスコ"マリア・アデライデ" 2019 ブルーノ・ロッカ (ネッビオーロ 100%) | (ピエモンテ) |
| • 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 (サンジョベーゼ100%) | (トスカーナ) |
| • Darmagi 2004 Gaja | ¥70000 |
| ダルマージ 2004 ガヤ (カベルネソービニヨン95%、メルロー3%、カベルネ・フラン2%) | (ピエモンテ) |
| • 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 (コルヴィーナ 60%、ロンディニエッラ 20%、クロアティーナ 10%、オゼレータ 10%) | (ヴェネト) |

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 | (トレントイーノ) (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・スプマンテ | 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 |
| シャンパニユ・ブリュット・ナチューレ・ド・クレ・ブルミエ・クリュ (エペルネ) (ドサージュゼロのシャンパニユ。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・フォリセリエ | (ロンバルディア) (スプマンテ・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) (鬼才ロマーノ・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 Ermeste | ¥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 | (カンパニーナ) (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ченツオ 2023 | アンセルミ | (ヴェネト) |
| (南国フルーツの香り。スッ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・ブランジエ 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) | | |
| •Sanct Valentin Gewurztraminer 2022 | San Michele Appiano | ¥17000 |
| サンクト・ヴァレンティン・ゲヴュルツトラミネール 2022 | | (トレントイーノ) |
| (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ュルツ) | | |
| •Chardonnay Troy Riserva 2020 | Tramin | ¥20000 |
| シャルドネ・トロイ・リゼルヴァ 2020 | トラミン | (トレントイーノ) |
| (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、厚みがあつ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) | | |
| •Bricco Manzoni 2017 | Rocche Dei Manzoni | ¥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 2015 | 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) | | |
| •Turriga 2018 | Argiolas | ¥29000 |
| トゥリガ 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ゴ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) |
| (鬼才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)～

- ・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・アスー・5プットニヨシュ 2017 ベガ・シシリア (ハンガリー・オレムス)
(ハーシュレヴェルー等 ※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 ネッビオーロ 100% やや琥珀)
- ・Grappa Amarone 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)
- ・Marc de Bourgone 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 カポヴィッラ (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)