

Food menu

ANTIPASTO

- Sea urchin mousse with sea urchin, crab, and salmon roe**
ウニ・カニ・イクラを添えた雲丹のムース 980
後イタに来たらコレ!お1人様1個がおススメです!
- Broiled Japanese black beef carpaccio**
黒毛和牛の炙りカルパッチョ 1,300
A5黒毛和牛にトリュフソースとパルミジャーノチーズでお召し上がりください
- Pâté de campagne**
田舎風パテ 780
俺のフレンチのシェフも認める厚切りパテです!
- Raw ham**
切りたてのプロシュート クルード 880
生ハムは切りたてが一番!!!!
- Liver paste**
濃厚なレバーペースト 680
新鮮な鶏のレバーをブランデーで香りつけて滑らかなペースト状にしました
- Burrata cheese caprese style**
ブurrataチーズのカプレーゼ仕立て 1,200
プーリア産のブurrataチーズとミニトマトでカプレーゼ風に
- Pickled seasonal vegetables**
季節野菜のピクルス 480
さっぱりお口直しにいかがですか!
- Marinated stuffed olives**
アンチョビと生ハムを詰めたオリーブ 580
オリーブの風味にアンチョビ、生ハムのアクセントが美味
- Parmigiano reggiano aged 24 months**
チーズの王様 580
パルミジャーノレッジャーノ 40g -24ヶ月熟成-
濃厚な旨味・コク・香りの「チーズの王様」! ワインに合います
- Caesar salad anchovy flavor**
俺んちのサラダ L (3~4名様) 980
アンチョビ風味のシーザーサラダ for 3~4people
M (2~3名様) 780
ボリュームは3~4名様向きと2~3名様向きの2サイズです for 2~3people
- Green salad with balsamic dressing (for 2~3people)**
グリーンサラダバルサミコドレッシング (2~3名様) 680
バルサミコ酢のドレッシングを使用したシンプルなサラダ 2~3名様向きです
- 18g of caviar per bottle**
瓶ごとキャビア 18g 3,500
超高級食材を瓶ごとお召し上がりいただけます
- Shrimp and mushroom Ajillo**
海老ときのこのアヒージョ 980
薫り高いアヒージョをフォカッチャやバゲットと一緒に召し上がりください
- Homemade focaccia or Baguette**
自家製フォカッチャ or バゲット 250
店内で焼き上げるイタリアのパン or バゲットをお好みで
- Oyster gratin**
牡蠣のグラタン 2ピース 980
牡蠣料理の王道!
追加1ピース 490
Addition 1 piece
- Italian omelet ~Frittata~**
イタリアンオムレツ ~フリッタータ~ 780
季節の野菜、トマトソースが入ったイタリアンオムレツです。
- Florentine tripe**
フィレンツェ風トリッパのトマト煮込み 980
牛の練の黒を蒸かかくじゅうりとトマトで煮込みました
- French fries truffle flavor**
フライドポテト トリュフ風味 700
特製トリュフディップを付けてお召し上がりください

PIZZA



当店のピザ生地は
イタリア・ナポリから輸入された
最高級のCAPUTO社の小麦粉
「サッコ」ロゼンを
使用しています。

PRIMO PIATTO

- Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style**
トリュフとボルチーニ茸の
ビスマルク風 30cm 1,800
THE俺イタピッツァ!
トリュフ、ボルチーニ茸、
半熟卵で完璧です!
痛みつき間違いなし! 20cm 1,200
- Selectable Harf and Harf**
チョイスなハーフ&ハーフ 30cm 2,000
下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい!
- Margherita**
マルゲリータ 30cm 1,300
ナポリピッツァの王道
トマト、バジル、モッツアレラチーズ 20cm 800
- Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)**
しらすのマリナーラ 30cm 1,300
ピッツァの元祖
チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル 20cm 800
- Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil**
ローマナ 30cm 1,500
にんにく、アンチョビ、ケッパー、バジル、モッツアレラチーズ 20cm 900
- Diavola Spicy salami, chili pepper and basil**
ディアボラ 30cm 1,600
ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ 20cm 1,000
- Prosciutto e rucola**
プロシュート エルッコラ 30cm 1,700
トマトピッツァの上に
生ハム、ルッコラ、パルミジャーノチーズをトッピング 20cm 1,100
- Funghi Mushrooms and bacon**
フンギ ミスティ 30cm 1,600
キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ 20cm 1,000
- Pancetta e mushroom**
パンチェッタ エ マッシュルーム 30cm 1,600
マッシュルーム、アンチョビのチーズピッツァに
豚バラの塩漬けハムをトッピング 20cm 1,000
- Smoked oil sardines and tuna**
サルダ アフミカータ エ トンノ 30cm 1,500
スモークオイルサーディンとマグロのピッツァ 20cm 900
- 5 kinds of cheese**
チンクエ フォルマジィ 30cm 1,700
言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピッツァ!
蜂蜜をかけてお召し上がりください! 20cm 1,200
- Cheese risotto with porcini mushrooms**
ボルチーニ茸のチーズリゾット 1,700
イタリアを代表するキノコ
ボルチーニ茸がたっぷり入った
リゾットです
- Tomato sauce spaghetti with blue crab**
蟹の身たっぷりな
ワタリガニのトマトソース スパゲティ 1,700
後イタ創業時からの看板メニューに蟹のほくし身を加えた旨味たっぷりのスパゲティ
- Whitebait spaghetti Genoa style**
釜揚げしらすのジェノバ風 スパゲティ 1,500
パルミペーストとスパゲティの伝統料理にしらすをトッピング
- Peperoncino spaghetti with shrimp and arugula**
海老とルッコラの
ペペロンチーノ スパゲティ 1,500
イタリアでもメジャーな組み合わせのペペロンチーノスパゲティ
- Burrata cheese with tomato sauce spaghetti**
ブurrataチーズと
トマトソースのスパゲティ 1,500
果た日でも愛らしく、クリーミーなブurrataチーズとトマトソースがたまらない!
- Amatriciana spaghetti**
イペリコ豚のアマトリチャーナ スパゲティ 980
イペリコ豚のベーコンを使用したトマトソーススパゲティ
- Arrabbiata with italian sausage penne**
サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ 980
香辛料を利かしたイタリアンソーセージ入り旨辛トマトソースペンネ
- Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~**
チーズポロネーゼ ~ヴォルカーノ~ 1,700
超濃厚なチーズグラタンスパゲティ



お好みのお料理に
トッピングはいかがでしょう?

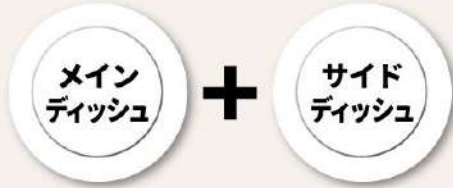
Parmesan cheese
パルメザンチーズ 200

EXV olive oil
EXVオリーブオイル 200

Melba toast
メルパトースト 200

SECONDO PIATTO & CONTORNO

組み合わせが選べるお料理



メインディッシュとサイドディッシュをお好きな組み合わせで選びいただけます。

※単品でもご注文いただけます。

↓【メインディッシュ】グリル料理

TOTTORI chicken stuffed with truffle risotto
トリュフリゾットを詰めた
大山鶏のロトラート 1,600
鳥取県産の大山鶏のもも肉にトリュフリゾットを詰めて焼き上げました

Porchetta made NIIGATA pork belly
新潟県産越後もち豚のポルケッタ 1,600
皮付き豚バラ肉をこんがり焼上げてシェリビネガーを利かせたソースでお召し上がりください

Milanese beef cutlet
牛肉のミラノ風カツレツ 2,000
ミラノの伝統料理をアレンジ

Lamb stew in tomato sauce
仔羊の猟師風トマト煮込み 1,800
仔羊、野菜、白いいげん豆をトマトで柔らかく煮込みました

Braised beef cheek in balsamic vinegar
国産牛ホホ肉のバルサミコ煮込み 2,600
とろとろに牛ホホ肉をバルサミコ酢で煮込みました

Beef sirloin steak
牛肉のサーロインステーキ 250g 2,000
厚切りのサーロインを熱々の鉄板ステーキでお召し上がり下さい

Today's fish dish
本日の鮮魚料理 ask
~Pesce del Giorno~
日替わりで鮮魚、仕立てが変わりますのでスタッフにお尋ねください

↓【サイドディッシュ】付け合わせ

Mashed potato truffle flavor
マッシュドポテト トリュフ風味 150g 600
トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト

Potato gratin
ポテトグラタン ドフィノワーズ 600
ドフィナー地方の濃厚なポテトグラタン

Cream spinach
クレームスピナッチ 150g 400
トリュフがほのかに香るほうれん草のクリーム煮

Butter grilled corn
バターコーン 150g 350
甘味の強いコーンをバターンターしました

Grilled vegetables
グリルドベジタブル 700
彩り豊かな旬のお野菜を焼き上げました

Small salad
ミニサラダ 350
お一人様用のシンプルなサラダ

DOLCE

Mont blanc with purple potatoes and cream cheese
生搾り!!紫いもと
クリームチーズのモンテピアンコ 1,300
目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

Strawberry millefeuille
イチゴのナポレオンパイ 980
ピザ窯で焼き上げたサクサクのパイに
自慢のカスタードクリームでお召し上がりください

Tiramisu
ティ・ラ・ミス 680
ミラノの2つ星★の名店のレシピを再現

Baked cheesecake
濃厚チーズのトルタ 680
濃厚なベイクドチーズケーキです

Gateau chocolate and truffle gelato
ショコラータ トリュフジェラート 680
しっとり焼き上げたガトーショコラにトリュフジェラートがたまらない

Neapolitan Baba
ババアッラ ナポレターナ 680
キノコの形をしたスポンジケーキを
ラム酒にたっぷり漬けたナポリの伝統的なデザート

Today's gelato
本日のジェラート2種 500
日替わりで内容が変わりますのでスタッフにお問い合わせ下さい

このマークのお料理は調理工程でアルコールを使用しています。

DIGESTIVO & CAFFE

Grappa
グラッパ 680

Orange Cello
オレンジチェロ 680

Dessert wine
デザートワイン 680

Coffee
コーヒー 380

Black Tea
紅茶 380

Espresso
エスプレッソ 380

このマークのドリンクはお酒です。



Information

俺のイタリアン吉祥寺からのご案内

- ◆お一人様あたりアミューズ代¥350を頂戴しております。
- ◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付け下さいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。
- ◆1ドリンク制です。
お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
- ◆お席は2時間制です。
お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。

Drink menu

NAMINAMI SPARKRING WINE

ORENO Champagne 俺のシャンパン	1,300	Sparkling wine (sweet) 私の泡(甘口・微発泡)	780
ORENO Sparkling wine 俺の泡	780	Naminami non-alcoholic sparkling なみなみ	580
Sparkling wine (Rose) 口ゼの泡	780	ノンアルスパークリング	

SOUR

ORENO Lemon Sour 俺のレモンサワー 700ml	680
Salted Lemon Sour 塩レモンサワー	680
Lemonade Sour レモネードサワー	680

GLASS WINE

白/White

ORENO white wine 俺の白	グラス 780 デキャンタ 2,480
Refreshing white wine 爽やかな白	グラス 680 デキャンタ 2,180

Sommelier Selection White wine

ソムリエ セレクション白	グラス 1,200 デキャンタ 3,780
-----------------	--------------------------

赤/Red

ORENO Red wine 俺の赤	グラス 780 デキャンタ 2,480
Light red wine 軽やかな赤	グラス 680 デキャンタ 2,180

Sommelier Selection Red wine

ソムリエ セレクション赤	グラス 1,200 デキャンタ 3,780
-----------------	--------------------------

BEER

Beer ビール(ハートランド)	730
Shandy Gaff シャンディーガフ	680
Non-alcoholic beer キリングリーンズフリー	580

HIGH BALL

ORENO Highball 俺のハイボール 700ml	680
Ginger Highball ジンジャーハイボール	680
Coke Highball コークハイボール	680

COCKTAIL

Sangria Red or White サングリア 赤または白	680
Kitty キティ	680
Operator オペレーター	680

カシス Cassis	680
カンパリ Campari	680
ジン Gin	680

下記より割り方をお選びください
ウーロン茶 / トニック / ソーダ
コーラ / ジンジャーエール
オレンジジュース / アップルジュース
グレープフルーツジュース / パインジュース

Orange cello (dry) 俺のオレンジチェット(dry)	680
Orange cello (sweet) 私のオレンジチェット(sweet)	680

MOCKTAIL

ノンアル
カクテル

Virgin Gin Tonic バージンジントニック	680
トニックウォーター+クラフトジン	
Shirley Temple シャーリーテンプル	680
グレナデン+ジンジャーエール	
Cinderella シンデレラ	680
レモン+パインジュース+オレンジジュース	
Grape Up グレープアップ	680
グレープジュース+グレープフルーツジュース	
Mango Tramonto マンゴートラモント	680
グレナデン+オレンジジュース+マンゴージュース	
Ocean Aruba オーシャンアルバ	680
ブルーキュラソー+パインジュース+ソーダ	
Saratoga Cooler サラトガクーラー	680
レモン+ジンジャーエール	

SOFT DRINKS

SICILIAN LEMONADE

レモネードかレモンスカッシュ
をお選びください
Choose with Water or with soda



Organic Sicilian Lemonade 有機シチリアレモネード	
Organic Sicilian Lemonade "Blue Curacao" "ブルー"レモネード	
Organic Sicilian Lemonade "pomegranate" "ピンク"レモネード	
ALL	580

S.Pellegrino (carbonated water) サンペレグリーノ(炭酸水)	480
Coca Cola コカ・コーラ	380
Ginger Ale ジンジャーエール	380
Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	580
100% Apple Juice 100% アップルジュース	480
100% Orange Juice 100% オレンジジュース	480
100% Grapefruit Juice 100% グレープフルーツジュース	480
100% Pineapple Juice 100% パインジュース	480
Italian Peach Tea イタリアン ピーチティ	480
Oolong Tea ウーロン茶	380
Fuji Mineral Water 富士ミネラルウォーター	380

『俺のオリジナルワイン』
俺のシリーズレストランでしか
味わえない特別なワインです

BOTTLE WINE LIST

※記載の価格は税込価格です。
※ワインリスト以外にもファンワインストック
しています。スタッフまでお問合せください。

- | | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>01 泡辛口
Champagne of the month
今月の俺のシャンパンボトル
6,800
産地 フランス / シャンパーニュ
俺のシリーズ30人のソムリエが選ぶ今月のシャンパン! 詳しくはスタッフまでお尋ねください。</p> | <p>02 泡辛口
Blanca Cava Reserva Brut / Josep Masachs
ブランカカヴァ・リゼルヴァ・ブリュット / ジョセフ・マサップ 3,300
産地 スペイン / カタルーニャ
品種 マカベオ、チレレッコ、パレリャーダ
シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵後、18カ月熟成させた俺のオリジナル「カヴァ」。</p> | <p>03 泡辛口
Mi Moscatel "ORENO"
ミ・モスカテル キュヴェ「俺の」 3,300
産地 スペイン / バレンシア
品種 マスカット・オブ・アレキサンドリア
マスカットの高貴な香りに優しい泡立ちの激発泡ワイン。</p> | <p>04 白辛口
Fleur de Charlotte Chardonnay "ORENO"
フルール・ド・シャルロット キュヴェ「俺の」 3,300
産地 フランス / ラングドック
品種 シャルドネ
辛口で程よい樽香が効いた俺のオリジナル白ワイン。</p> | <p>05 赤フル
Gran beau Reserve Cabernet-Merlot "ORENO"
グランボー・レゼルヴ カベルネ・ソーヴィニオン/メルロ キュヴェ「俺の」 3,300
産地 フランス / ラングドック
品種 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ
充実した果実味と程よい渋み。コスパ抜群の俺のオリジナルワイン。</p> |
|---|--|---|--|--|

イタリアを中心に世界各地のコスパワイン ALL 3,800円!!

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>06 泡辛口 Angealle Brut
アンジュエール・ブリュット 3,800
産地 スペイン
品種 マカベオ、アイルン
フレッシュ&フルーティなスパークリング。俺の名物なみなみスパークリングお注ぎしてるのよこちらです!</p> | <p>07 泡辛口 Angealle Rose
アンジュエール・ロゼ 3,800
産地 スペイン
品種 テンブラニーリョ、ボレル
ストロベリーやラズベリーのような香りが広がる、低アルコールでやや甘口のスパークリングワインです。</p> | <p>08 白辛口 Sulki Bianco / Santadi
スルキ・ビアンコ / サンターディ 3,800
産地 イタリア / サルデーニャ島
品種 ヴェルメンティーノ
トロピカルな果実味とスッキリとした酸味。アフターに潮風を感じる魚介にピッタリ地中海ワイン。</p> | <p>09 白辛口 Weingut Josef Biffar Riesling Halbtrocken
ヨーゼフ・ビファール・リースリング・ハルブトロッケン 3,800
産地 ドイツ / ファルツ
品種 リースリング
日本人女性ワインメーカーがドイツの地で造るフルーティーワイン。優しい甘みとフレッシュな酸に癒されます。</p> |
| <p>10 白辛口 Toriivilla Imamura Katsunuma Blanc
鳥居平今村 勝沼 甲州ブラン リューディ東 3,800
産地 日本 / 山梨県
品種 甲州
熟した柑橘系の果実味に甲州特有のほろ苦さ。日本最高峰のテロワール鳥居平のエントリーワイン。</p> | <p>11 白辛口 "Estate Chardonnay" Domaine des Gras
"エステート"シャルドネ / ドメーヌ・デグラス 3,800
産地 チリ / セントラルヴァレー
品種 シャルドネ
パイナップルや熟した桃のようなトロピカルな香り。ほどよく厚みがあり、きれいな酸味とのバランス◎</p> | <p>12 白辛口 Rascalion 33 1/3RPM
ラスカリオン・33 1/3RPM 3,800
産地 南アフリカ / ウェスタン・ケープ
品種 シュナンブラン、グルナッシュ・ブラン、ワイオニエ、他
梨、桃、パイナップル、花などの香り。フレッシュで豊かな酸、柔らかなボディ、なめらかな心地良いバランスの取れたワイン。</p> | <p>13 白辛口 Gatao Vinho Verde
ガタオ ヴィーニョ・ヴェルデ 3,800
産地 ポルトガル / ミーニョ
品種 アザール、ペデルナン、トラジャドゥラ、他
キレのある酸味と、フレッシュな果実味。シュワつと微発泡感のある白ワイン。</p> |
| <p>14 口辛口 Aroma Espanol Rosado
アロマ・エスパニョール ロサード 3,800
産地 スペイン / カスティーリャ・ラ・マンチャ
品種 テンブラニーリョ
バステルピンク色のチャーミングなロゼワイン。フレッシュ&フルーティ。</p> | <p>15 赤フル "Tradition" Cabernet / Lavis
"トラディション" カベルネ / ラヴィス 3,800
産地 イタリア / トレンティーノ・アルト・アディジェ
品種 カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン
世界遺産ドロミテ山脈麓の冷涼なカベルネ。エレガントでバランスに優れる。</p> | <p>16 泡赤口 Lambrusco Amabile Don Giuseppe Rosso
ランブルスコ・アマビレド・ジョセッパ・ロッソ / デコルディ 3,800
産地 イタリア / エミリア・ロマーニャ
品種 ランブルスコ、ランチエレッタ
有機栽培された葡萄から造られたオーガニック・ランブルスコ。フルーティなシュワシュワ。</p> | <p>17 赤フル "Lilium" Rosso di Toscana Governo "Lilium" ロッソ・ディ・トスカーナ・ゴヴェルノ 3,800
産地 イタリア / トスカーナ
品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ、メルロ
発酵したワインに一部陰干したブドウを加えて再発酵させるゴヴェルノ製法。チェリーやミレ、熟した果実味が楽しめます。</p> |
| <p>18 赤フル Montepulciano d'Abruzzo Biologico / Tollo
モンテプルチアーノ・ダブルツォピオロジコ / トロ 3,800
産地 イタリア / アブルッツォ
品種 モンテプルチアーノ
ベリーやチェリー、スマイルのアロマと酸味を十分に含んだしっかりした味わいのヴィーガンワイン。</p> | <p>19 赤フル Chateau Lauduc L'Invincible
シャトー・ローデュック ランヴァンシブル 3,800
産地 フランス / ボルドー
品種 メルロ
赤・黒系果実の香りとしなやかな果実味。酸化防止剤無添加の珍しいボルドーワイン。</p> | <p>20 赤フル Because I'm Pinot Noir from California
ピコーズ アイム・ピノ・ノワール・フロム・カリフォルニア 3,800
産地 アメリカ / カリフォルニア
品種 ピノ・ノワール
カリフォルニア育ちのピノ・ノワール。温暖な大地由来のやさしい酸味と甘みが絶妙な赤ワインです。</p> | <p>21 赤フル La Danza Malbec / Altos Las Hormigas
ラ・ダンサ マルベック / アルトス・ラス・オルミガス 3,800
産地 アルゼンチン / メンドーサ
品種 マルベック
イチゴのような赤果実のアロマと旨味がありながらもフレッシュな果実味、肉が食べたくなるバランスの良い赤ワイン。</p> |

厳選ハイクオリティワイン

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <p>22 泡辛口 Kyoto Tamba Winery TEGUMI
京都丹波ワイン てぐみ 5,000
産地 日本 / 京都
品種 デラウエア
シュワシュワと優しい泡立ちの日本ワイン。ナチュラルで果実味に癒されます。</p> | <p>23 泡辛口 Laurent-Perrier La Cuvée
ローラン・ペリエ ラ キュベ 8,800
産地 フランス / シャンパーニュ
品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ
"エレガンス" "フレッシュ" "バランス"を兼ね備えたスタンダード・シャンパーニュ。</p> | <p>24 白辛口 San Blas Ribolla Gialla di Rosazzo / Valle
サン・ブラス リボッラ・ジャッラ・ディ・ロサツォ / ヴァッレ 5,500
産地 イタリア / フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア
品種 リボッラ・ジャッラ
北イタリア土着品種リボッラ・ジャッラ100%。酸味はまろやかで芳醇ワイン。</p> | <p>25 白辛口 Gin no Shizuku Goutte D'Argent Sauvignon Blanc
ぎんの雫・グット・ダルジャン・ソーヴィニオン・ブラン / ヴィニャ・マーティ 6,000
産地 チリ / レイダ・ヴァレー
品種 ソーヴィニオン・ブラン
日本酒酵母を使用し超低温発酵でアロマを引き出した傑作!</p> |
| <p>26 口辛口 Blind Corner Orange
ブラインド・コーナー オレンジ 6,800
産地 オーストラリア / 西オーストラリア州
品種 ピノ・グリージョ、ソーヴィニオン、セシモン、GB
クリーンナチュラルなオレンジワイン。レモンやキンカンの甘やかな花の香り(ハチミツ)。厚みもある。</p> | <p>27 白辛口 Chardonnay Vigna Toratta / Maso Grener
シャルドネ・ヴィーニャ・トラッタ / マソ・グレーネル 8,000
産地 イタリア / トレンティーノ・アルト・アディジェ
品種 シャルドネ
トレンティ最高峰の単一畑のシャルドネ。蜜度の高い果実味と見事なミネラル感。</p> | <p>28 赤フル Azuminokeda Syrah 2017 / Grande Poilaire
安曇野池田シラー 2017 / グランポレール 5,800
産地 イタリア / 長野県
品種 シラー
日本アルプスワインバレーの冷涼ワイン。スパイシーなシラーの特徴と果実味が熟成により溶け込んでいる。</p> | <p>29 赤フル Amarone della Valpolicella Classico Capital de Roari / Luigi Righetti
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ / カピテル・デ・ロアリ 7,800
産地 イタリア / ヴェネト
品種 コルヴィーナ、ロンディネッラ
陰干しをして糖度を高めた葡萄を使用する特別ワイン。凝縮したブラックフルーツにオークのコンピネーション。</p> |
| <p>30 赤フル Bass River 1835 Pinot Noir
バスリヴァー 1835 ピノ・ノワール 8,800
産地 オーストラリア / ヴィクトリア州
品種 ピノ・ノワール
あのロマネ・コンティと同等の3~4t/haに収量を抑えた、透き通るようなエレガントワイン。</p> | <p>31 赤フル Margaux 2016 / Maison Sichel
マルゴー 2016 / メゾン・シジェル 9,500
産地 フランス / ボルドー
品種 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティ・ヴェルド
中身はあの偉大なシャトー・マオロ!美しく洗練された口当たりにとっとりします。</p> | <p>32 赤フル Director's Cut Alexander Valley Cabernet Sauvignon / Francis Ford Coppola
ディレクターズ・カット・アレキサンダー・バレー・カベルネ / フランシス・フォード・コッポラ 9,800
産地 アメリカ / カリフォルニア
品種 カベルネ・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルド、他
映画界の巨匠コッポラ監督のファイナリー。フルボディでまろやかな果実味が楽しめる。</p> | <p>33 赤フル Barolo Tebevio 2007 / Tenuta L'Illuminata
バローロ・テヴァヴィオ 2007 / テヌータ・イルミネータ 12,000
産地 イタリア / ピエモンテ
品種 ネッビオーロ
イタリアワインの王様バローロ。熟成した味わいをお楽しみください。</p> |