

# 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  
俺イタに来たらコレ!お1人様1個がオススメ♪
- 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レンダーで香りづけして滑らかなペースト状にしました
- Burrata cheese caprese style**  
ブッラータチーズのカプレーゼ仕立て 1,200  
プーリア産のブッラータ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チャーノ 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  
ボリュームな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になります
- 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お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。
- Fiorentine tripe**  
フィレンツェ風トリッパのトマト煮込み 980  
牛の蜂の巣を柔らかくじっくりとトマトで煮込みました
- French fries topped with A5 Kuroge Wagyu beef lardo**  
A5黒毛和牛のラルドを纏ったポテトフライ 780  
大宮店のみの特製ポテトフライ!!

ANTIPASTO CALDO

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  
「ザッパロロン」を使用しています。

PRIMO PIATTO

- Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style**  
トリュフとポルチーニ茸の  
ビスマルク風 30cm 1,800  
20cm 1,200  
THE俺イタピッツァ!  
トリュフ、ポルチーニ茸、  
半熟卵で完璧です!  
痛みつき間違いなし!
- 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  
20cm 800  
ナポリピッツアの王道  
トマト、バジル、モッツアレラチーズ
- Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)**  
しらすのマリナーラ 30cm 1,300  
20cm 800  
ピッツアの元祖  
チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル
- Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil**  
ロマーナ 30cm 1,500  
20cm 900  
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
- Diavola Spicy salami, chili pepper and basil**  
ディアボラ 30cm 1,600  
20cm 1,000  
ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ
- Prosciutto e rucola**  
プロシュート エルッコラ 30cm 1,700  
20cm 1,100  
トマトピッツアの上に  
生ハム、ルッコラ、パルミジャーノチーズをトッピング
- Funghi Mushrooms and bacon**  
フンギ ミスティ 30cm 1,600  
20cm 1,000  
キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ
- Pancetta e mushroom**  
パンチェッタ エ マッシュルーム 30cm 1,600  
20cm 1,000  
マッシュルーム、アンチョビのチーズピッツアに  
豚バラの塩漬けハムをトッピング
- Smoked oil sardines and tuna**  
サルダ アフミカータ エ トンノ 30cm 1,500  
20cm 900  
スモークオイルサーディンとマグロのピッツァ
- 5 kinds of cheese**  
チンクエ フォルマジ 30cm 1,700  
20cm 1,200  
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♪
- Cheese risotto with porcini mushrooms**  
ポ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  
ポ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  
俺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  
バジル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**  
ブッラータチーズと  
トマトソースのスパゲティ 1,500  
見た目も可愛らしく...クリーミーなブッラータ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~**  
チーズボロネーゼ ~ヴォルカーノ~ 1,700  
超濃厚なチーズグラタンスパゲティ

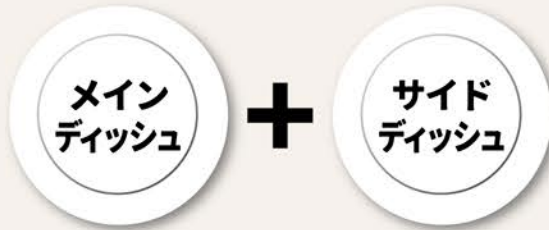


お好みのお料理に トッピングはいかがですか? Parmesan cheese パルメザンチーズ 200 EXV olive oil EXVオリーブオイル 200 Melba toast メルバトースト 200



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、白いん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  
ドフィネ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

Baked potato  
バイクドポテト 400  
ポテトを丸ごと低温のオーブンで焼き上げました

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  
濃厚なバ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ショコラにトリュフジェラートがたまらない

Neapolitan Baba  
パパ 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 & CAFE

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

俺のイタリアン大宮からのご案内

- ◆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

※価格はすべて税込表示です。

## 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) ロゼの泡	780	ノンアルスパークリング	

## 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	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コ(dry)	680
---------------------------------------	-----

Orange cello (sweet) 私のオレンジチェッコ(sweet)	680
---	-----

## MOCKTAIL

ノンアル  
カクテル

Virgin Gin Tonic バージンジン tonic トニックウォーター+クラフトジン	680
--	-----

Shirley Temple シャーリーテンプル グレナデン+ジンジャーエール	680
---	-----

Cinderella シンデレラ レモン+パインジュース+オレンジジュース	680
---	-----

Grape Up グレープアップ グレープジュース+グレープフルーツジュース	680
--	-----

Mango Tramonto マンゴートラモント グレナデン+オレンジジュース+マンゴージュース	680
--	-----

Ocean Aruba オーシャンアルバ ブルーキュラソー+パインジュース+ソーダ	680
---	-----

Saratoga Cooler サラトガクーラー レモン+ジンジャーエール	680
---	-----

## 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
---------------------------	-----

## 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  
 Choise 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
--------------------------------------	-----

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インワインストック  
しています。スタッフまでお問合せください。

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。

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、チェレロ、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」。

03 泡甘口

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微発泡ワイン。

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。

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。

イタリアを中心に世界各地のコスパワイン ALL 3,800円!!

06 泡辛口 Angeaile 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のはこちらです!

07 泡中辛口 Angeaile Rose  
アンジュエール・ロゼ 3,800

産地 スペイン  
品種 テンブラニリーヨ、ボバル

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。

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 / サルディーニヤ島  
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。

09 白中辛口 Weingut Josef Biffar  
Riesling Halbtrocken  
ヨーゼフ・ビファール  
リースリング・ハルプトロッケン 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ワイン。優しい甘みとフレッシュな酸に癒されます。

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。

11 白辛口 "Estate Chardonnay"  
Domaine des Gras  
"エステート"シャルドネ /  
ドメヌ・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◎

12 白辛口 Rascallion 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、ヴィオニエ、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、なめらかで心地良いバランスの取れたワイン。

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、トラジャドウラ、他

キレのある酸味と、フレッシュな果実味。シュワッと微発泡感のある白ワイン。

14 中辛口 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 テンブラニリーヨ

パステルピンク色のチャームングなロゼワイン。フレッシュ&フルーティ。

15 赤中辛口 "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。

16 泡赤中辛口 Lambrusco Amabile Don  
Juseppe Rosso  
ランブルスコ・アマビレドン・ジョセッペ・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、ランチェレッタ

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。

17 赤フル "Lilium"  
Rosso di Toscana Governo  
"リリウム" 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。チェリーやスミレ、熟した果実味が楽しめます。

18 赤中辛口 Montepulciano d'Abruzzo  
Biologico / Tollo  
モンテプルチアーノ・ダブルツォ  
ピオロジコ / トッロ 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、スミレ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。

19 赤中辛口 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。

20 赤中辛口 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。

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。

厳選ハイクオリティワイン

22 泡辛口 Kyoto Tamba Winery  
TÉGUMI  
京都丹波ワイン  
てぐみ 5,000

産地 日本 / 京都  
品種 デラウェア

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。

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。

24 白辛口 Coteaux de l'Ardeche Viognier /  
Domaine des Granges de Mirabel BIO  
コート・ダルディッシュ ヴィオニエ / ドメヌ・デ・グラン  
ジュ・ド・ミラベル・ピオ 5,500

産地 フランス / コート・デュ・ローヌ  
品種 ヴィオニエ

ピーチやアプリコット、ジャスミンのようなアロマティックな香り。酸味が穏やかなピオディナミワイン。

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!

26 白辛口 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、セミヨン、CB

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にハチミツ。厚みもある。

27 白辛口 Chardonnay Vigna Toratta /  
Maso Grener  
シャルドネ・ヴィーニャ・トラッタ /  
マン・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

トレント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。

28 赤フル Azuminoikeda Syrah 2017 /  
Grande Poilaire  
安曇野池田シラー2017 /  
グランポレール 5,800

産地 日本 / 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。

29 赤中辛口 Airtle Bank Pinot Noir  
エアリー・バンク ピノ・ノワール 6,500

産地 オーストラリア / ヴィクトリア州  
品種 ピノ・ノワール

カンパリや木苺を感じるフレッシュな果実味。フレッシュなスタイルでつついグラスが進みます。

30 赤フル Amaronne della Valpolicella Classico  
Capitel de Roari / Luigi Righetti  
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッパ・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。

31 赤フル Margaux 2016 /  
Maison Sichel  
マルゴー 2016 /  
メゾン・シシェル 8,800

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○○ー!美しく洗練された口当たりにとっとりします。

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 /  
フレンチス・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ワイナリー。フルボディーでまるやかな果実味が楽しめる。

33 赤フル Barolo Tebavio 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。