

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
- Burrata cheese, prosciutto and seasonal fruits**
ブッラータチーズ、プロシュットクルードと季節のフルーツ 1,300
クリーミーなチーズと生ハムの塩味にフルーツのマリアージュ
- Freshly cut raw ham**
切りたてのプロシュット クルード 880
生ハムは切りたてが一番!!!!
- Pâté de campagne**
厚切り!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!
- Liver paste**
濃厚なレバーペースト 1ピース 350
新鮮な鶏のレバーをブランデーで香りづけして滑らかなペースト状にしました
- Pickled seasonal vegetables**
季節野菜のピクルス 350
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 350
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
- Truffle flavored MIX nuts (50g)**
トリュフ風味のMIXナッツ(50g) 350
俺のイタリアンのオリジナルトリュフスライスをご賞味ください
- Panna cotta with onions from Awaji Island**
淡路島産玉葱のパンナコッタ 500
あのパンナコッタが前菜で登場
- Parmigiano reggiano aged 24 months**
チーズの王様
パルミジャーノレッジャーノ 40g -24ヶ月熟成- 500
濃厚な旨味・コク・香りの「チーズの王様」! ワインに合います
- Gateau cream cheese**
ガトークリームチーズ 500
レーズン、ナッツなどを練り込んだクリームチーズをキャラメリゼ
- 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れます

INSALATA

- 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
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 M (2~3名様) 780
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

ANTIPASTO CALDO

- 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~ 700
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。 チーズトッピング +200
cheese topping
- ~Zuppaforte~ Neapolitan style pork stew with tomato**
~ズッパフォルテ~
ナポリ風豚のもつとマト煮込み 700
ナポリの伝統料理!新鮮な豚の内臓をトマトでじっくりと煮込みました
- 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
アンチョビ風味のポテトフライに黒毛和牛の牛脂サラミの薄切りをトッピング

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
"サッコロロン"を使用しています。

- 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
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!
病みつき間違いなし! 20cm 1,200
- Selectable Half and Half**
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 20cm 800
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
ピッツァの元祖 20cm 800
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
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 Raw ham and arugula**
プロシュート エルッコラ 30cm 1,700
トマトピッツァの上に 20cm 1,100
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
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 and 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 20cm 1,000
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
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 フォルマジイ 30cm 1,700
言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピッツァ! 20cm 1,200
蜂蜜をかけてお召し上がりください!



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風

PRIMO PIATTO

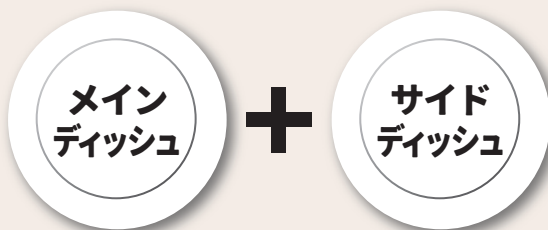
- Cheese risotto with porcini mushrooms**
ポルチーニ茸のチーズリゾット 1,700
イタリアを代表するキノコ
ポルチーニ茸がたっぷり入ったリゾットです
- Tomato sauce spaghetti with blue crab**
蟹の身たっぷりなワタリガニのトマトソース スパゲティ 1,700
俺イタ創業時からの看板メニューに蟹のほぐし身を加えた旨味たっぷりのスパゲティ
- Whitebait spaghetti Genoa style**
釜揚げしらすのジェノバ風 スパゲティ 1,500
色鮮やかなバジルペーストにしらすをトッピング "トリコロレ"
- Vongole spaghetti with North Sea clams, lemon flavor**
北海あさりのボンゴレモン スパゲティ 1,500
北海道産のあさりを使用したレモン香るボンゴレスパゲティ
- 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**
厚切りパンチェッタのamatriciana スパゲティ 980
厚切りの豚バラ肉を添え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
- Lamb and fava bean ragout with pecorino cheese gnocchiti sardi**
仔羊と空豆のラグー ペコリーノチーズの香りニョッケティサルディ 1,500
仔羊のミートソースと空豆にサルデーニャ島の伝統ショートパスタ
- 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



ポルチーニ茸のチーズリゾット

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お選びいただけます。
※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

Australian bone-in roasted lamb loin
オーストラリア産
骨付き仔羊ロースのアッロースト 2,200
骨付きの仔羊をじっくりとローストしました

Braised beef cheek in balsamic vineger
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
US産牛肉のタリアータ 200g 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
ドフィー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

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

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

お好みのお料理に
トッピングは
いかがでしょうか?


- Parmesan cheese
パルメザンチーズ 200
- EXV olive oil
EXVオリーブオイル 200
- Additional Melba toast
追加メルバトースト 200

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ビアンコ  1,300
目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

ORENO ITALIAN dolce platter
俺のイタリアンのドルチェミスト 1,300
俺イタの自慢のドルチェを贅沢に盛り合わせます!

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
チョコレート 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

Cassata Siciliana
カッサータ シチリアーナ 680
リコッタチーズ、ナッツ、ドライフルーツを使用したシチリアンアイス

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、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 (Dry) 吉祥寺の泡	900
ORENO Sparkling wine 俺の泡	780	Sparkling wine (sweet) 私の泡(甘口・微発泡)	780
Sparkling wine (Rose) ロゼの泡	780	Naminami non-alcoholic sparkling なみなみ ノンアルスパークリング	580

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 キリングリーンスフリー	580

Peroni Nastro Azzurro (330ml Bottle)
ペローニ ナストロアズーロ 880
(330ml Bottle)
イタリアNo.1ビール。絶妙なバランスが取れた苦味と、
柑橘類の香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地。

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
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
ブランカガヴァ・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、チェレック、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

Fluer 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

Grand 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。コスバ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るのはこちらです!

07 泡 中辛口

Angeaile Rose
アンジュエール・ブリュット 3,800
産地 スペイン
品種 テンブラニーリョ、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 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なワイン。優しい甘みとフレッシュな酸に癒されます。

10 白 辛口

Torivilla 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◎

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。シュワつと微発泡感のある白ワイン。

14 泡 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

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 ミディアム

"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 中辛口

Lambrusco Amabile Don Giuseppe 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 ミディアム

Montepulciano d'Abruzzo Biologico / Toro
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 ミディアム

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 ミディアム

Because I'm Pinot Noir from California
ピノーズ 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。肉が食べな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 Tanba 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

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%。酸味はまるやかで芳醇ワイン。

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 オレンジ 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。レモンやキャンターの甘やかな花の香りにハマミツ。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

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 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 フル

Amarone della Valpolicella Classico Capitel 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。

30 赤 ミディアム

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。

31 赤 フル

Margaux 2016 / Maison Sichel
マルゴー 2016 / メゾン・シシェル 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○○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 / フランシス・フォード・ Coppola 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 Coppola 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 ネッピオーロ

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。

…ナチュラルワイン(添加物、保存料、砂糖等不使用)