

Food menu

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
「ザットロロン」を使用しています。

PRIMO PIATTO

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個がおススメです!
- Assorted appetizers**
本日の前菜盛合わせ〜俺のイタリアンスタイル〜 1,500
イタリアン前菜をたっぷりと盛合わせました
- 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**
田舎風パテ 600
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ソースを召味ください
- 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 500
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
- 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
M (2~3名様) 780
ポリューミーな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)**
グリーンサラダパルサミコドレッシング(2~3名様) 680
パ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
熏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~ 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生脂サラミの薄切りをトッピング

Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style
トリュフとボルチーニ茸のピスマルク風  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 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
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
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 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
豚バラの塩漬生ハムをトッピング 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  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
俺イタ創業時から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
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
北海産のあさりを使用したレモン香るボンゴレモンスパゲティ

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アマトリチャーナ 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

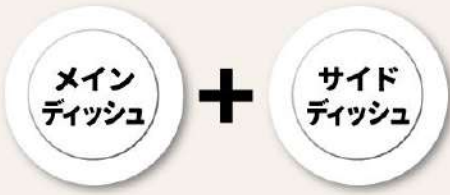
Arrabbiata with italian sausage penne
サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ  980
唐辛子を利かしたイタリアンソーセージ入り旨辛トマトソースペンネ

Lamb and fava bean ragout with pecorino cheese gnocchetti sardi
仔羊と空豆のラグー ペコリーノチーズの香りニョクティサルディ 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

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ユレ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 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
US産牛肉のタリアータ 200g 2,000
食べ応えのある厚切りサーロイン!!

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ソース

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

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ピアンコ 1,400
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 1,400
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 1,080
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 780
ミラノの2つ星★の店のレシピを再現

Baked cheesecake
濃厚チーズのトルタ 780
濃厚なバ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 780
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 780
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 780
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

Herbal tea
ハーブティー 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み物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 (Dry) 大宮の泡	900
ORENO Sparkling wine 俺の泡	780	Sparkling wine (sweet) 私の泡(甘口・微発泡)	780
Sparkling wine (Rose) 口ゼの泡	780	Naminami non-alcoholic sparkling なみなみ ノンアルコールスパークリング	580

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	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
Peroni Nastro Azzurro (330ml Bottle) ペローニ ナストロアズーロ (330ml Bottle)	880

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

MOCKTAIL

Virgin Gin Tonic バージンジントニック 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

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	580
Organic Sicilian Lemonade "Blue Curacao" "ブルー"レモネード	580
Organic Sicilian Lemonade "pomegranate" "ピンク"レモネード	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、チレレック、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

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るのはこちらです!

07 泡辛口

Angeaile Rose
アンジュエール・ブリュット 3,800
産地 スペイン
品種 テンブラニリーヨ、ボベル

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。

09 白辛口

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

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。

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。シュワッと微発泡感のある白ワイン。

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 テンブラニリーヨ

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。

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。

16 赤フル

Lambrusco Amabile Don Giuseppe Rosso
ランブルスコ・アマビレド・ジョセッパ・ロッソ / デュルディ 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。

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除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。

18 赤フル

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、スマイルのアロマと酸味を充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。

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。

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 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。

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 Vignier / Domaine des Granges de Mirabel BIO
コート・ラルディッシュ ヴィグニエ / ドメーヌ・デ・グラン・ジュ・ド・ミラベルビオ 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 赤フル

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にはちみつ。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

Airtie 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

Amarona 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。

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。