


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

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 1,300
季節のフルーツ
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お楽しみください

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ズジャーノ 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
ガトールクリームチーズ 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! 2piece
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

~Zupparte~ Neapolitan style pork stew with tomato
~ズッパフォルテ~
ナポリ風豚のもつトマト煮込み 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 Kurogo 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

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
Additional Melba toast
追加メルバトースト 200

ORENO ITALIAN SHIBUYA

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”サッコロツ”を使用しています



トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風

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
 THE俺イタリアア!
 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!

30cm 1,800

20cm 1,200

Selectable Half and Half

チョイスなハーフ&ハーフ

下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい

30cm 2,000

Margherita

マルゲリータ

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

30cm 1,300

20cm 800

Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)

しらすのマリナーラ

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

30cm 1,300

20cm 800

Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil

ロマーナ

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

30cm 1,500

20cm 900

Diavola Spicy salami, chili pepper and basil

ディアボラ

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

30cm 1,600

20cm 1,000

Prosciutto e rucola Raw ham and arugula

プロシュート エルッコラ

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

30cm 1,700

20cm 1,100

Funghi Mushrooms and bacon

フンギ ミスティ

キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ

30cm 1,600

20cm 1,000

Pancetta and mushroom

パンチェッタ エ マッシュルーム

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

30cm 1,600

20cm 1,000

Smoked oil sardines and tuna

サルダ アフミカータ エ トンノ

スモークオイルサーディンとマグロのピッツア

30cm 1,500

20cm 900

5 kinds of cheese

チンクエ フォルマジィ

言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピッツア!
 蜂蜜をかけてお召し上がりください

30cm 1,700

20cm 1,200

PRIMO PIATTO



ポルチーニ茸のチーズリゾット

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ッティ

Whitebait linguine 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

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 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ッティ

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

Additional Melba toast

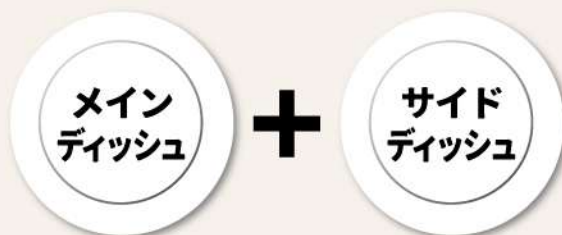
追加メルバトースト

200

※価格はすべて税込表示です。

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 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
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ースしました

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

ORENO ITALIAN SHIBUYA

DOLCE



生搾りモンテビアンコ

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

チョコラータ トリュフジェラート 680
 じっく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 
オレンジチェッコ

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

俺のイタリアン渋谷からのご案内

- ◆お一人様あたりテーブルチャージ&サービス料¥500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。
- ◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。

※価格はすべて税込表示です。

Drink menu

NAMINAMI SPARKRING WINE

ORENO Champagne 俺のシャンパン	1,300	Sparkling wine (Dry) 渋谷の泡	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

BEER

Beer サントリー生ビール(トリプル生)	780
Shandy Gaff シャンディーガフ	680
Non-alcoholic beer サントリー オールフリー	580



Craft beer(ORENO Ale/Shizuoka)
俺のエール(静岡) 880

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。

BEER BALL

ALL 680

ビアボール Beerball
マンゴービアボール Mango Beerball
ライムビアボール Lime Beerball
キウイビアボール Kiwi Beerball
ブルービアボール Blue Beerball
ざくろビアボール Pomegranate Beerball
カシスビアボール Cassis Beerball

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
SUI Gin Soda 翠ジンソーダ	680
Homemade Shochu with Oolong tea 自家製黒ウーロンハイ	680
Homemade Shochu with green tea 自家製宇治抹茶ハイ	680

GLASS WINE

※別紙をご参照ください。

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 サルトガクーラー	680
レモン+ジンジャーエール	

HIGH BALL

ORENO Highball 俺のハイボール 700ml	680
KAKU Highball 角ハイボール	680
Ao Highball Aoハイボール	780
Ginger Highball ジンジャーハイボール	680
Coke Highball コークハイボール	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	
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	



IYOSHI Cola (Craft Cola)
伊良コーラ(クラフトコーラ) 680

S.Pellegrino (carbonated water) サンペレグリノ(炭酸水)	480
Pepsi Cola ペプシコーラ	480
Ginger Ale ジンジャーエール	480
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
Homemade Oolong Tea 自家製黒ウーロン茶	480
Homemade green tea 自家製宇治抹茶	480
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ライングワインストック
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、チェレック、パレリャダ

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”でお注ぎするのはこちらです!

10 白 辛口 ToriVilla Imamura Katsunuma Blanc
鳥居平今村 勝沼 甲州ブランリュードイ東 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。

14 口ゼ 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口ゼワイン。フレッシュ&フルーティ。

18 赤 ミディアム Montepulciano d'Abruzzo Biologico / Tollo
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 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充分に含んだしっかりした味わいのヴィーガンワイン。

07 泡 中口 Angeaile Rose
アンジュエール・ロゼ 3,800

産地 スペイン
品種 テンブラニーリョ、ポパル

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。

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◎

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。

19 赤 ミディアム Chateau Lauduc L'Invincible
シャトー・ローデック 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。

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。

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 シュナプラン、ガルナッシュブラン、ヴィオエ、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。

16 赤 泡 辛口 Lambrusco Amabile Don Giuseppe Rosso
ランブルスコアマビレド・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。

20 赤 ミディアム 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。

09 白 中口 Weingut Josef Biffar Riesling Halbtrocken
ヨーゼフ・ビッサー 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ーワイン。優しい甘みとフレッシュな酸に癒されます。

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。

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。

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・ホルミガス 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 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。

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、セマソン、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。

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・ロサッツォ / 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!

28 赤 フル The Specialist Lodi Zinfandel
ザ スペシャリスト ジンファンデル 5,500

産地 アメリカ / カリフォルニア
品種 ジンファンデル、プティシラー

ブラックベリー、プラム、オールスパイスの豊かな香り。とフレーバーを持ち、滑らかでジュシーで濃厚!!

29 赤 フル Chanti Classico Gran Selezione / Poggio Ai Mandorli
キャンティ・クラシコ・グランセレーチオーネ / ポッジオ・アイ・マンドルリ 5,800

産地 イタリア / トスカーナ
品種 サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー

キャンティ最上クラスのDOCG。やわらかにバランスよく飲み頃。

30 赤 フル Azuminoikeda Syrah 2017 / Grande Polaire
安曇野池田シラー2017 / グランポレール 6,500

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。

31 赤 フル Amarone della Valpolicella Classico Capitel de Roan / Luigi Righetti
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ / 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。

32 赤 ミディアム Bass River 1835 Capitel de Roan / Luigi Righetti
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。

33 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・マ〇〇ー!美しく洗練された口当たりにとっぴりします