

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 1,500
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 1,500
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 980
生ハムは切りたてが一番!!!!
- Pâté de campagne**
田舎風パテ 880
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 400
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 400
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 400
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) 400
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
- Parmigiano reggiano aged 24 months**
チーズの王様 500
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
- 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 3,800
超高級食材を瓶ごとお召し上がりになれます



▲ウニ・カニ・イクラを添えた雲丹のムース

◀黒毛和牛の炙りカルパッチョ

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**
追加メルパトースト 200

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
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



海老ときのこの
アヒージョ

ANTIPASTO CALDO

- Shrimp and mushroom Ajillo**
海老ときのこのアヒージョ 980
煮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 1,000
牡蠣料理の王道!
追加1ピース 500
Addition 1 piece
- Italian omelet ~Frittata~**
イタリアンオムレツ ~フリッタータ~ 800
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 +250
cheese topping
- ~Zuppaforte~ Neapolitan style pork stew with tomato**
~ズッパフォルテ~ 800
ナポリ風豚のもつとマト煮込み
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 880
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

※デザートは別紙にてご参照ください。



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。

PIZZA

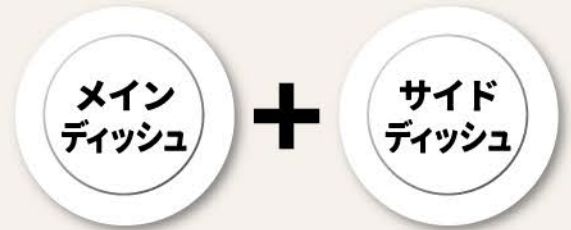
- Truffle, porcini mushroom and egg
Bismarck style
トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風  30cm 1,900
THE俺イタピッツァ!
トリュフ、ポルチーニ茸、
半熟卵で完璧です!
痛みつき間違いなし!
- Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ 30cm 2,200
下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい
- Margherita
マルゲリータ  30cm 1,500
ナポリピッツァの王道
トマト、バジル、モッツアレラチーズ 20cm 900
- Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)
しらすのマリナーラ  30cm 1,500
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 900
- Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil
ロマーナ  30cm 1,600
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 1,700
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 1,800
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 1,200
- Funghi Mushrooms and bacon
フンギ ミスティ  30cm 1,700
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 1,700
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 1,800
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 1,300



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
「サッコロツン」を使用しています。

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
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

Hungarian duck thigh confit
ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 1,800
鴨のもも肉を低温でじっくり調理して柔らかく仕上げています

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 1,800
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 1,800
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ット 2,300
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 2,500
骨付きの仔羊をじっくりとローストしました

Beef short ribs stew with tomatoes ~Spezzatino~
牛カルビのトマト煮込み 2,300
~スペツァティーノ~
牛バラ肉をトマトソースで柔らかく煮込みました

Beef sirloin steak
US産牛肉のタリアータ 200g 2,300
食べ応えのある厚切りサーロイン!!

↓【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で仕上げました

Small salad
ミニサラダ 350
お一人様用のシンプルなサラダ

PRIMO PIATTO

- Cheese risotto
with porcini mushrooms
ポルチーニ茸のチーズリゾット  1,800
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 1,800
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 1,600
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"
- 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 1,600
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  1,200
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  1,200
香辛料を利かせ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~
チーズポロネーゼ ~ヴォルカーノ~ 1,800
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

※デザートは別紙にてご参照ください。

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

	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

(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
--------------	-----

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
--	-----

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・マサツ
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

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

辛口で程よい梅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 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

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

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 白中辛口

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 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 Vignier / Domaine des Granges de Mirabel BIO
コート・ダルディッシュ ヴィニエ / ドメーヌ・デ・グラン
ジュ・ド・ミラベル・ピエ
5,500

産地 フランス / コート・デュ・ローヌ
品種 ヴィニエ

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。酸味が穏やかなピエディナミワイン。

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 赤ミディアム

Airlie 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

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。

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・ヴァレー・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)