


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 1,500
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 1,500
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 980
生ハムは切りたてが一番!!!!

Pâté de campagne
厚切り!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レンダーで香りつけ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 3,800
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 1,000
牡蠣料理の王道! 2piece
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

~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 800
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 800
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
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!

30cm 1,900
 20cm 1,300

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 2,200

Margherita
マルゲリータ 🍷
 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

30cm 1,500
 20cm 900

Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)
しらすのマリナーラ 🍷
 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

30cm 1,500
 20cm 900

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 1,600
 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 1,700
 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

30cm 1,800
 20cm 1,200

Funghi Mushrooms and bacon
フンギ ミスディ 🍷
 キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ

30cm 1,700
 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ァに
 豚バラの塩漬けハムをトッピング

30cm 1,700
 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ァ

30cm 1,500
 20cm 900

5 kinds of cheese
チンクエ フォルマジ 🍷
 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

30cm 1,800
 20cm 1,300

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 1,800
 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ぐし身を加えた旨味たっぷりのスパゲティ

Whitebait linguine 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~ 1,800
 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?

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

Hungarian duck thigh confit

ハンガリー産

鴨もも肉のコンフィ

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

1,800

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

骨付きの仔羊をじっくりとローストしました

2,500

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

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

1,800

Beef short ribs stew with tomatoes ~Spezzatino~

牛カルビのトマト煮込み

〜スペッツァティーノ〜

牛バラ肉をトマトソースで柔らかく煮込みました

2,300



Porchetta made NIIGATA pork belly

新潟県産越後もち豚のポルケッタ

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

1,800

Beef sirloin steak

US産牛肉のタリアータ 200g

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

2,300

Milanese beef cutlet

牛肉のミラノ風カツレツ

ミラノの伝統料理をアレンジ

2,300

↓【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

トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト

600

Butter grrilled corn

バターコーン 150g

甘味の強いコーンをバターソテーしました

350

Potato gratin

ポテトグラタン ドフィンワーズ

ドフィーネ地方の濃厚なポテトグラタン

600

Small salad

ミニサラダ

お一人様用のシンプルなサラダ

350

Cream spinach

クレームスピナッチ 150g

トリュフがほのかに香るほうれん草のクリーム煮

400

ORENO ITALIAN SHIBUYA

DOLCE



生搾りモンテピアンコ

Mont blanc
生絞り!! マロンバタークリーム
のモンテピアンコ 1,500
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 1,500
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 1,000
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 700
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 700
濃厚なバ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 700
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

Eclair ~Hazelnut cream~
ヘーゼルナッツのクレモーゾ ~エクレア~ 700
しっかりと焼き上げたシュー生地と濃厚なヘーゼルナッツクリームが美味

Cassata Siciliana
カッサータ シチリアーナ 700
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	1,600	Sparkling wine (Dry) 渋谷の泡	980
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

HIGH BALL

ORENO Highball 俺のハイボール 700ml	680
KAKU Highball 角ハイボール	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

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
マンゴーピアボール Mango Beerball
ライムピアボール Lime Beerball
キウイピアボール Kiwi Beerball
ブルーピアボール Blue Beerball
ざくろピアボール Pomegranate Beerball
カシスピアボール Cassis Beerball

SOUR

ORENO Lemon Sour 俺のレモンソー 700ml	680
SUI Gin Soda 翠ジンソーダ	580
Homemade Shochu with Oolong tea 自家製黒ウーロンハイ	580
Homemade Shochu with green tea 自家製宇治抹茶ハイ	580



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	580
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	580
グレナデン+ジンジャーエール	
Grape Up グレープアップ	580
グレープジュース+グレープフルーツジュース	
Saratoga Cooler サラトガクーラー	580
レモン+ジンジャーエール	


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
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」 3300

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“みなみスパークリング”でお注ぎするのはこちらです!

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 テンプラニーリョ、ポバル

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
Piesler Halbtrocken
ヨーゼフ・ビッファ
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。

10 白 辛口 Torivilla Imamura
Katsunuma Blanc
鳥居平今村 勝沼
甲州ブランリュエーディ東 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。

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 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 テンプラニーリョ

パ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 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 赤 中辛口 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。

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 / 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。

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・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。

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 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、滑らかでジューシーで濃厚!!

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での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
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。

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・マゴー! 美しく洗練された口当たりにとっぴりします