

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
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

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



▲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

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! 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 チーズトッピング +200
イタリアンオムレツです。 cheese topping

~Zuppaforte~ Neapolitan style pork stew with tomato
~ズッパフォルテ~ 700
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 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

※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くださいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆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

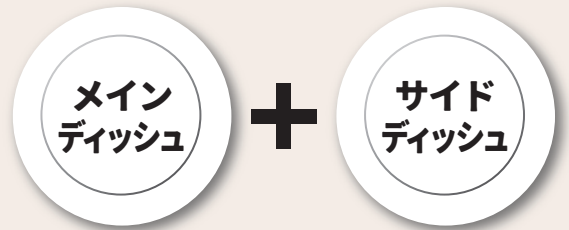
<p>Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style トリュフとポルチーニ茸の ビスマルク風 🍄</p> <p>THE俺イタピッツァ! トリュフ、ポルチーニ茸、 半熟卵で完璧です! 病みつき間違いなし!</p> <p>30cm 1,800 20cm 1,200</p>	 <p>トリュフとポルチーニ茸の ビスマルク風</p>
<p>Selectable Half and Half チョイスなハーフ&ハーフ</p> <p>30cm 2,000</p> <p>下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい</p>	
<p>Margherita マルゲリータ 🍅</p> <p>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</p> <p>30cm 1,300 20cm 800</p>	
<p>Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese) しらすのマリナーラ 🍅</p> <p>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</p> <p>30cm 1,300 20cm 800</p>	
<p>Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil ロマーナ 🍅</p> <p>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</p> <p>30cm 1,500 20cm 900</p>	
<p>Diavola Spicy salami, chili pepper and basil ディアボラ 🍅🌶️</p> <p>ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ</p> <p>30cm 1,600 20cm 1,000</p>	
<p>Prosciutto e rucola Raw ham and arugula プロシュート エ ルッコラ 🍅</p> <p>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</p> <p>30cm 1,700 20cm 1,100</p>	
<p>Funghi Mushrooms and bacon フンギ ミスティ 🍄</p> <p>キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ</p> <p>30cm 1,600 20cm 1,000</p>	
<p>Pancetta and mushroom パンチェッタ エ マッシュルーム 🍄</p> <p>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</p> <p>30cm 1,600 20cm 1,000</p>	
<p>Smoked oil sardines and tuna サルダ アフミカータ エ トンノ 🍄</p> <p>スモークオイルサーディンとマグロのピッツァ</p> <p>30cm 1,500 20cm 900</p>	
<p>5 kinds of cheese チンクエ フォルマジィ 🍄</p> <p>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</p> <p>30cm 1,700 20cm 1,200</p>	



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。

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

<p>ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ</p> <p>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</p>	1,800
<p>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</p> <p>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</p>	1,600
<p>Milanese beef cutlet 牛肉のミラノ風カツレツ</p> <p>ミラノの伝統料理をアレンジ</p>	2,000
<p>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</p> <p>骨付きの仔羊をじっくりとローストしました</p>	2,200
<p>Beef short ribs stew with tomatoes ~Spezzatino~ 牛カルビのトマト煮込み ~スペツァティーノ~</p> <p>牛バラ肉をトマトソースで柔らかく煮込みました</p>	2,300
<p>Beef sirloin steak US産牛肉のタリアータ 200g</p> <p>食べ応えのある厚切りサーロイン!!</p>	2,000

↓【サイドディッシュ】付け合わせ

<p>Mashed potato truffle flavor マッシュドポテト トリュフ風味 150g</p> <p>トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト</p>	600
<p>Potato gratin ポテトグラタン ドフィノワーズ</p> <p>ドフィネ地方の濃厚なポテトグラタン</p>	600
<p>Cream spinach クレームスピナッチ 150g</p> <p>トリュフがほのかに香るほうれん草のクリーム煮</p>	400
<p>Butter grilled corn バターコーン 150g</p> <p>甘味の強いコーンをバターンターしました</p>	350
<p>Small salad ミニサラダ</p> <p>お一人様用のシンプルなサラダ</p>	350

PRIMO PIATTO

<p>Cheese risotto with porcini mushrooms ポルチーニ茸のチーズリゾット</p> <p>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</p> <p>1,700</p>	 <p>ポルチーニ茸のチーズリゾット</p>
<p>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</p> <p>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</p> <p>1,700</p>	
<p>Whitebait spaghetti Genoa style 釜揚げしらすのジェノバ風 スパゲティ</p> <p>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”</p> <p>1,500</p>	
<p>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</p> <p>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</p> <p>1,500</p>	
<p>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 🍷</p> <p>厚切りの豚バラ肉を添えたトマトソーススパゲティ</p> <p>980</p>	
<p>Arrabbiata with italian sausage penne サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ 🌶️</p> <p>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</p> <p>980</p>	
<p>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</p> <p>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</p> <p>1,500</p>	
<p>Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~ チーズポロネーゼ ~ヴォルカーノ~</p> <p>超濃厚なチーズグラタンスパゲティ</p> <p>1,700</p>	

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) 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	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
---	-----

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	680
--------------------------------	-----

Shirley Temple シャーリーテンプル	680
-----------------------------	-----

Cinderella シンデレラ	680
---------------------	-----

Grape Up グレープアップ	680
---------------------	-----

Mango Tramonto マンゴートラモント	680
-----------------------------	-----

Ocean Aruba オーシャンアルバ	680
-------------------------	-----

Saratoga Cooler サルトガクーラー	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するのはこちらです!

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 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・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 ピノー・ノワール

カリフォルニア育ちのピノー・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、ピノー・ノワール、ピノー・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 Viognier / Domaine des Granges de Mirabel BIO
コート・ダルディッシュ ヴィオニエ / ドメーヌ・デグランジュ・ド・ミラベル・ピオ 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 泡 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 ピノー・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

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

Airtie Bank Pinot Noir
エアリー・バンク ピノー・ノワール 6,500
産地 オーストラリア / ヴィクトリア州
品種 ピノー・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ビネーション。

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・ 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。

…ナチュラルワイン(添加物、保存料、砂糖等不使用)