

# DRINK MENU

## Salud!!!

まずは乾杯のお飲み物から



### SPARKLING

おすすめ!  
RECOMMENDED

俺の泡 カヴァ (白) 790

Sparkling wine (White)

なみなみ! 俺のシャンパン! 1200

Champagne

なみなみ! レディ ジュリアナ (ロゼ)

Sparkling wine (Rose) 790

なみなみ! ランブルスコ (赤・甘口)

Lambrusco (Red, sweet) 790

おすすめ!  
RECOMMENDED

# SANGRIA

## 自家製サングリア

俺の特製スパニッシュサングリア

Sangria 680

サングリアトニック/サングリアジンジャーエール

Sangria Tonic/Sangria Ginger ale 680

サングリアカラフェ (600ml/4杯分)

Sangria Carafe (600ml) 2280



## BEER & CIDER

### ビール&シードル

ハイネケン (生) 480

Heineken grass

ハイネケン  
エクストラコールド (瓶) 480

Heineken Extra cold bottle

アルハンブラ エスPECIAL (瓶) 800

Alhambra Especial Spanish beer bottle

イネディット (750ml) 1800

Inedit (Spanish herb beer)

キリン 零 ICHI 450  
(ノンアルコールビールテイスト)

Kirin Alcohol free zero ichi bottle

ストロング ボウ  
ゴールドアップル (瓶)

Cider Strong Bow bottle 580

## OTHER ハイボール・サワー

俺のハイボール 480

High ball

俺のレモンサワー 480

Lemon sour

## COCKTAIL カクテル

キールロワイヤル (カシス+スパークリング)

Kir Royal (Cassis+sparklingwine) 680

シチリアンミモザ  
(ブラットオレンジ+スパークリング)

Mimosa (Orange+sparklingwine) 680

ベリーニ (ピーチ+スパークリング)

Bellini (Peach+sparklingwine) 680

カリモーチョ (コーラ+赤ワイン)

Calimocho (Cola+red wine) 680

キティ (ジンジャーエール+赤ワイン)

Kitty (Ginger ale+red wine) 680

シチリアンカシスオレンジ 750

Cassis orange

# ORENO WINE

おすすめ!  
RECOMMENDED

## 俺のシャンパン

ORENO-CAMPAGNE

1200

## 俺の泡 アマドール カヴァ (白)

ORENO-AWA Sparkling wine (White)

790

ボリュームある辛口

## 俺の白

ロス・コンデス・ブランコ (スペイン/マカベオ シャルドネ)

680

ORENO-SIRO

Los condes (ESP/dry)

カラフェ 2580

バランス良い赤

## 俺の赤

ロス・コンデス・クリアンサ  
(スペイン / テンプラニーニョ カベルネソーヴィニオン)

680

ORENO-AKA

Los Condes crianza (ESP/F)

カラフェ 2580

ボリュームある赤

## 俺のリオハ

ORENO-RIOJA (ESP/F)

880

カラフェ 2880

## WHITE WINE

グラス/カラフェ (600ml/4杯分)

キリッとした辛口

エレンシア・アンティカ・ブランコ (スペイン/アイレン主体)

Herencia Antica (ESP/dry)

500

カラフェ 1800

スッキリした甘口

ミ・モスカテル (スペイン/マスカットオブアレキサンドリア)

Mi Moscatel (ESP/sweet)

680

カラフェ 2580

マンテル・ソーヴィニオンブラン (スペイン/ソーヴィニオンブラン)

Mantel Sauvignon Blanc (ESP/Dry)

980

ヤルデン・シャルドネ (イスラエル/シャルドネ)

980

Yarden Chardonnay (ESP/Dry)

## RED WINE

グラス/カラフェ (600ml/4杯分)

飲みやすい赤

エレンシア・アンティカ・ティント (スペイン / モナストレル主体)

Herencia Antica (ESP/M)

500

カラフェ 1800

エル・ヴィンクロ (スペイン/テンプラニーニョ)

980

El Vinculo (ESP/F)

ベラトン アルト・モンカヨ (スペイン/ガルナッチャ)

1100

Veraton Bodegas Aito Moncayo (ESP/F)

ティント・ペスケラ レゼルヴァ (スペイン/テンプラニーニョ)

1400

Tinto Pesquera Reserva (ESP/F)

# SHERRY シェリー



シェリー酒とは、スペイン・アンダルシア地方のヘレス周辺で造られる酒精強化ワインの1種です。

添加するアルコールは、一般的にブランデーを使用。アルコールの添加によって通常アルコール度数が約10~14度が、15~22度前後の酒精強化ワインとなります。シェリー酒は製法も独特です。アルコール添加した酒精強化ワインをオーク樽に3/4に入れ、樽内の上部にあえて空間を開けます。これにより、ワインの液表面にフロールという特殊な酵母の膜ができます。その結果、ワインの熟成が緩やかになり、フレッシュで香ばしい風味の独特なワインとなります。

「シェリー酒」はポルトガルの「ポートワイン」、「マデイラワイン」と並び世界3大酒精強化ワインとして世界中の人から愛されるお酒となっています。

フィノ (辛口) 500

Sherry Dry

アモンティリヤード (熟成) 500

Sherry Medium

クリーム (甘口) 500

Sherry Sweet

シェリー3種飲み比べ 600

Sherries (Dry/Medium/Sweet)

シェリートニック 630

/シェリージンジャーエール

Sherry Tonic/Sherry Ginger ale

## “俺の”からのご案内

- ◆お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。  
All listed prices are excluding tax.
- ◆1ドリンク制とさせていただきます。  
Minimum one drink per guest is required.
- ◆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。  
Please let us know if you have any dietary guideline or preference.
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。  
Please pay at the table.
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。  
Product image for illustration purposes only. Actual product may vary  
予めご了承願います。

## SOFT DRINK

### ソフトドリンク



高級ノンアルコールスパークリング 690  
Non Alcohol Sparkling wine

シチリア産ブラットオレンジ 450  
Sicilian orange Juice

俺のぶどうジュースのソーダ割り 450  
Grape Juice soda

ジンジャーエール 400  
Ginger ale

コーラ 400  
Cola

ウーロン茶 400  
Oolong tea

富士ミネラル 400  
Fuji Mineral water

ペリエ 400  
Perrier (Sparkling)

# WINE LIST ボトルワインリスト

## SPARKLING (泡)

★・・・ソムリエのおすすめワインです。



・・・は自然派ワインです。

1	ヴィジエガ カヴァ ブリュット	スペイン	マカベオ チャレロ ハレリャーダ'	辛口	3200
のど越しのきめ細かい泡にすっきりとした味わい。食前酒や魚介料理と一緒にどうぞ。					
2	テンプストレス カヴァ ブリュット レセルヴァ	スペイン	マカベオ90 ハレリャーダ'10	辛口	3480
100年以上の歴史あるワイナリーが造り出す、金色のカヴァは壮大な程に力強い味わい。					
3	レディ ジュリアナ	オーストラリア	シャルドネ96 シラズ'4	辛口	3530
バラの様な香りとラズベリーのニュアンスが混ざる魅力的なアロマ爽やかな酸味と果実味が綺麗な余韻へと続きます。					
4	アルタディ カヴァ ブリュット ヴィンテージ	スペイン	ピウラ	辛口	4800
ピウラが長い瓶内熟成によって発展した繊細な香りが非常に魅力的。生産量もごくわずかな限定品です。					
5	フェラーリ マキシマム ブリュット	イタリア	シャルドネ、ピノノワール	辛口	5800
イタリア・ファッション界をリードするブランドから、イタリア大使館まで・・・セレブ御用達のワイン。					
6	ルイ キャステール シャルドネ	フランス	シャルドネ	辛口	7200
シャルドネ100%で造られる人気急上昇中の注目シャンパーニュ・メゾン！					
7	ルイ キャステール ロゼ	フランス	ピノノワール	辛口	7800
ピノノワール100%で造られる人気急上昇中の注目シャンパーニュ・メゾン！					
8	ポランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット NV	フランス	ピノワール ビノムニエ シャルドネ	辛口	9430
ジェームス・ボンドも愛する、世界中に熱心な愛好家をもつシャンパーニュ。					
9	ペリエ ジュエ グラン ブリュット	フランス	ピノワール ビノムニエ シャルドネ	辛口	9730
豊かで心地よく、快活さとのバランスが感じられ、まろやかさと上品さを併せ持つワインです。					

# ROSE WINE (ロゼ)

25	クネ ロサード	スペイン	テンブラニーニョ	辛口	3500
上品な果実味とまろやかな酸味が溶け合った上質な味わいで長い余韻が楽しめます。					

# RED WINE (赤)

L=ライトボディ M=ミディアムボディ F=フルボディ

26	グランボー レゼルヴ カベルネソーヴィニオン シラー	フランス	カベルネソーヴィニオン シラー	M	2500
「俺の」のソムリエ50人が選んだコスパ最高の赤ワイン。南フランスよりお届けします。					
27	クネ アラーノ テンブラニーニョ	スペイン	テンブラニーニョ	M	3000
若々しいベリー系の果実味と綺麗な酸、ソフトなタンニンが心地良く広がります。					
28	ラス バンデラス ティント	スペイン	カリニエナ	M	3100
赤い果実系のフレッシュな香りと。程良いコクと優しいタンニンの味わいとバランスが良く仕上がっているワインです。					
29	ピノ・ノワール 富士山ワイナリー	フランス	ピノ・ノワール	M	3300
やっぱり「ピノ！」フランスのピノ・ノワールがこの価格で楽しめるのは、俺のだからこそ。当店のお料理とも相性良し。					
30	★ロス コンデス クリアンサ	スペイン	テンブラニーニョ カベルネソーヴィニオン	F	3500
ベリー系果実香と樽熟から来るかすかな木の香が混ざり合って滑らかな味わいが広がります。					
31	ソモンターノ トラディション カベルネ メルロー	スペイン	カベルネ50 メルロー-50	F	3680
スペインの星付きレストランのワインリストのほとんどに載っている、滑らかだがしっかりし味わい					
32	コーレ カベルネ シチリア IGP	イタリア	カベルネソーヴィニオン	F	3780
シチリアらしい色調は濃く、赤い果実とスパイシーな香りがあり、タンニンはソフトでエレガントなフルボディなワイン。					
33	マノ ア マノ	スペイン	テンブラニーニョ	F	3890
日照りの強い大陸気候による、骨格のしっかりとしたコクのあるフルボディワイン。					
34	ブリス ジンファンデル	アメリカ	ジンファンデル	F	4300
アメリカ固有ぶどうのジンファンデル種。非常にバランスの良い滑らかだが、しっとりとした味わい。					

35	オサ シラー	ス ペ イ ン	シラー	F	4700
ユニークなエチケットは「雌熊」!力強くスパイシーな味わいの中にもタンニンはきめ細かくフレッシュさも兼ね備えている。					
36	★モンハルディン メルロー	ス ペ イ ン	メルロー	F	5100
まるで素晴らしいボルドーを思わせる様なリッチでエレガントな中にも、力強くしっかりとした骨格を持った圧倒的な存在感!!					
37	マルケス デ リスカル レゼルヴァ	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	5300
心地良いバニラの香り、味わいエレガントで上品。適度なタンニンが舌を満足させ、長い余韻も魅力的です。					
38	クネ プリオラート	ス ペ イ ン	ガルナツチャ カリニャン	F	5500
リオハNo.1生産者が手掛ける。しっかりとした豊かな香り、深いコクがありながら繊細でエレガントな味わい。					
39	モンハルディン カベルネソーヴィニオン	ス ペ イ ン	カベルネソーヴィニオン	F	5960
黒い果実、チョコレート、なめし革や樽香の強い複雑性のあるワインです。 フィニッシュも長く凝縮されています。					
40	★ティント ペスケラ リセルヴァ	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	7880
「スペインのベトリウス」と称される高品質なワイン。 テンブラニーニョを語るこのワインから!!					
41	クネ リオハ インペリアル グランレゼルヴァ	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ主体	F	9640
良質なヴィンテージのみ造られる、スペインワインを代表する銘柄の一つ。					
42	ピンティア	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	11000
スペイン最高峰ワインのオーナーの手掛けるパワフルながら非常にエレガントな仕上がり。 産地トロを代表する1本。					
43	マカン	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	11000
ピュアでクリーンな果実の香り、硬くしっかりした味わいながら滑らかなタンニン、 リオハ独特のミネラルを感じさせてくれます。					
44	アルテミス カベルネソーヴィニオン/スタッグスリーブ	ア メ リ カ	カベルネソーヴィニオン	F	12000
国際線ファーストクラスでも使用された、重厚感溢れるフルボディの中にもエレガントで上品かつ滑らかな味わい。					
45	Valbuena 5 años	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	27000
名門ベガ・シシリア社のスタンダードワイン。繊細でエレガント、ヴェルヴェットのようなスムーズでソフトながら長い余韻。					
46	Cirsion	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ主体	F	40000
スペイン最高峰ボデガス・ロダ社の誇る60年以上の古樹から造られる至極のリオハワインです。					
47	Unico	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ主体	F	45000
スペインのみならず全世界の憧れ。言わずと知れた唯一無二の至高の世界をこの価格でお楽しみください!					

# WHITE WINE (白)

10	<b>フルールド シャルロット シャルドネ</b>	フランス	シャルドネ	辛口	2500
	「俺の」のソムリエ50人が選んだコスパ最高の白ワイン。南フランスよりお届けします。				
11	<b>ミ モスカテル</b>	スペイン	モスカート	甘口	2800
	フルーツ本来の酸味と甘みのバランスが非常に素晴らしく、お食事とも合わせやすい。				
12	<b>ラス バンデラス ブランコ</b>	スペイン	マカベオ主体	辛口	3100
	柑橘系なフレッシュな香りに加え、程良いボリューム感と爽やかな余韻が素晴らしい。				
13	 <b>クネ モノポール</b>	スペイン	ピウラ	辛口	3300
	スペインで最古の白ワインブランド。爽やかな柑橘の香りと心地良い酸と果実味がエレガントな余韻を与えています。				
14	<b>サンタマリア ラ・パルマ アラゴスタ</b>	イタリア	ヴェルメンティーノ	辛口	3380
	蜜を持つフルーツ香、ミネラル感と若干の塩味のニュアンスの辛口。エチケットにある様に、魚介 & 甲殻類とは最高!!				
15	★ <b>ロス コンデス ブランコ</b>	スペイン	マカベオ シャルドネ	辛口	3500
	リンゴやバラやジャスミンなどの香りに豊かな酸味、引き締まったボディ。前菜からお肉料理まで何でも合う1本。				
16	<b>ニシア ルエダ オルドネス</b>	スペイン	ベルデホ	辛口	4180
	100年以上前の古樹が醸す複雑味とフレッシュな果実味を兼ね備えた魚介類に大変良く合うワイン。				
17	<b>マンテル ソーヴィニヨンブラン</b>	スペイン	ソーヴィニヨンブラン	辛口	4480
	濃厚なアロマに豊かな果実味、ほんのりと甘みのある香り。口当たりは柔らかくスムーズに飲めます。				
18	<b>オチョア ブランコ ウヴァドブレ</b>	スペイン	ヴィオニエ ヴィウラ	辛口	4580
	ナバーラの名門オチョア家が手掛ける。シュールリーによる力強いアロマとコクが感じられる。パエリアと一緒にどうぞ。				
19	★ <b>モンハルディン シャルドネ</b>	スペイン	シャルドネ	辛口	5180
	まるでムルソーを思わせる様なエレガントな圧倒的な存在感!!				
20	<b>カネストラック イドネア ブランク</b>	スペイン	チャレロ主体	辛口	5480
	白い花を彷彿させる様なアロマとボリューム感ある味わいで長い余韻が楽しめます。				
21	<b>デエサ デル カリサル シャルドネ</b>	スペイン	シャルドネ	辛口	5800
	輝きある黄金色。南国系フルーツと、ほんのり上品な樽香。ボリューム感もたっぷりの味わい。				
22	<b>マル デ エンペロ ブランカ バリカ</b>	スペイン	アルバリーニョ	辛口	6000
	「熟したブドウの海」という意味を持つ、香り高く気品ある白ワイン。				
23	<b>ホセ フェレル ビニャ ベリタス</b>	スペイン	モル シャルドネ	辛口	7000
	輝く変り色、バラや新樽からのバニラの香りの上品なアロマ。程良い酸味で滑らかな口当たり。				
24	<b>モンヘス ブランコ レゼルヴァ</b>	スペイン	ヴィウラ マルヴァジア	辛口	15000
	最良の畑から手摘み選別し収穫。ボリュームがあり豊満な果実味と十分な酸。非常に複雑で深い味わい。				