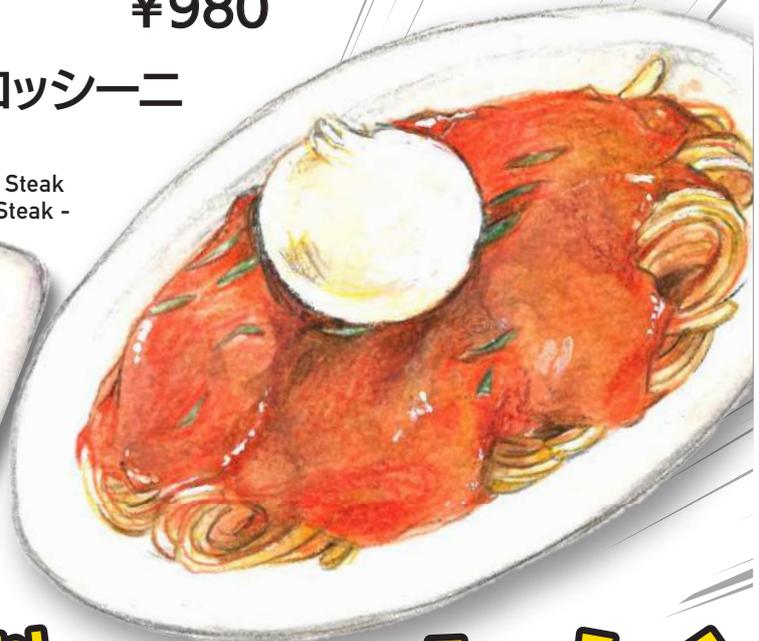


ブッラータチーズを乗せた  
トマトソーススパゲッティ  
Tomato sauce spaghetti with Burrata Cheese on the top  
¥980



グランドロッシーニ  
¥4,980

Grand Rossini Style Steak  
- Oreno Landmark Steak -



俺のイタリアン&Bakeryといえばこれ!

# ぜひ味わってほしい 人気メニュー

THE MOST RECOMMENDED  
MENU



チーズ各種 ¥480~  
Cheese



オリジナル  
クラフトビール  
「俺のイール」  
Original craft beer "ORENO-ALE"  
¥780

"生ビール"で  
飲めるのは  
ここだけ!



俺の名物!  
なみなみスパークリング  
Sparkling Wine  
¥780

# SECONDO PIATTO

肉料理・魚料理



## グランドロッシーニ ～俺のランドマーク～

牛フィレ・フォアグラ・サーロイン・鴨胸肉が6段重ねになり、黒トリュフたっぷりのソースをかけた、総重量700gの豪快な逸品です。

## 「俺の」に来たらずひ食べていただきたい! 名物!「ロッシーニ」

数量  
限定

### グランドロッシーニ ～俺のランドマーク～

Grand Rossini Style Steak - Oreno Landmark Steak -

4,980

### 贅沢!Wロッシーニ

Luxury! W Rossini Style Steak

3,980

### 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

Beef Fillet and Foie gras and Truffle sauce "Rossini Style"

2,480

## ボリュームに納得、味に満足のメインディッシュ!



オマール海老の  
まるごとロースト

名物!

### 特選牛のビステッカ

Beef Steak "Bistecca"

1,680

### イベリコ豚骨付きロース肉のグリルと野菜のトマト煮

Grilled Iberian Pork with vegetables cooked with tomato

1,380

### 鴨胸肉とフォアグラのポアレ ポルト酒ソース

Roasted Duck with Foie gras with Port wine sauce

1,980

### 牛フィレ肉のスモーキーステーキ ガーリックバター添え

Beef Fillet Steak "Smoked Style"

1,980

イチ  
オン

### 特選牛100%俺のポルペッタ

Oreno 100% Beef Hamburg Steak

1,480

### 黒マグロカマのオープン焼き シチリア風

Roasted Black Tuna Jaw meat "Sicilian Style"

1,380

### 気仙沼産カジキマグロのミラネーゼ

Deep fried Swordfish cutlet "Milan Style"

1,380

### オマール海老のまるごとロースト

Roasted Omar Lobster with special sauce

1,980

### Lボーンステーキ・Tボーンステーキ

～フィレンツェ風～

Grilled T or L-Bone Steak "Florence Style"

2,480～

Tボーンステーキ  
～フィレンツェ風～

※ご提供までに30分程お時間がかかりますので、お時間に余裕を見てご注文をお願いいたします。

## TOPPING MENU

トリュフ Truffle

500

いくら Salmon roe

400

オマール海老(半身)  
Lobster (half)

980

キャビア Caviar

400

ウニ Sea urchin

500

フォアグラ Foie gras

980

# ANTIPASTO

冷前菜

**1番人気** なみなみ!!ウニ・蟹・いくらのコンソメゼリー寄せ 1,480  
Sea Urchin, Crab meat, Salmon Roe and Vegetable puree

北海ウニのコンソメゼリー 季節の野菜のピュレと共に 780  
Sea Urchin, Vegetable puree and Consomme jelly

豊洲市場より 本日の鮮魚のカルパッチョ 880  
Today's Fresh Fish Carpaccio

**イチオン** フォアグラのクレームブリュレ 880  
Foie gras Crème Brulee with Truffle ice cream

**贅沢** 幻の生ハム“クラテッロ”とマスクメロン 1,280  
Culatello and Muskmelon

パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ 880  
Assorted Uncured Ham and Salami

彩り野菜のピクルス 480  
Homemade Pickles

オリーブと野菜のマリネ 580  
Marinated Vegetable and Olive

瓶ごと!オシエトラキャビア (18g) 2,480  
Caviar Platter with Sour cream and Melba toast (50g) 6,980



北海ウニのコンソメゼリー  
季節の野菜のピュレと共に



豊洲市場より  
本日の鮮魚のカルパッチョ



最高級

幻の生ハム“クラテッロ”と  
マスクメロン

# ANTIPASTO CALDO

温前菜



海老・タコ・きのこの  
アヒージョ



俺のBakeryパン  
(2カット)

**定番** 海老・タコ・きのこのアヒージョ 880  
Shrimp, Octopus and Mushroom Ajillo

俺のBakeryパン(2カット) 120  
Oreno Bakery Bread (2pieces)

**イチオン** イタリア風チーズオムレツ ~フリッタータ~ 780  
Italian Cheese Omelette ~Frittata~



イタリア風チーズオムレツ  
~フリッタータ~

フライドポテト アンチョビ風味 480  
Fried Potato with Anchovy sauce

## TOPPING MENU

トリュフ Truffle	500	いくら Salmon roe	400	オマール海老(半身) Half Omar Lobster	980
キャビア Caviar	400	ウニ Sea urchin	500	フォアグラ Foie gras	980

# PIZZA

ピッツァ

**1番人気** トリュフとポルチーニ茸のビスマルク 1,180  
Truffle and Porcini Mushroom Bismarck

生ハムとルッコラのハーモニー 1,080  
Prosciutto, Rocket and tomato sauce

クアトロフォルマジィ 980  
Quattro Formaggi

私も食べたい思い出のロマーナ 980  
Romana  
(Anchovy, Garlic, Capers, Oregano, Mozzarella and tomato sauce)

ナポリサラミ ~ディアボラ風~ 880  
Napoli Salami tomato sauce "Diavola Style"

相性抜群!ベーコンとキノコ 880  
Bacon and Mushroom



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク

クレマディマイス(アンチョビとコーン) 880  
Anchovy and Cone

**イチオシ** 水牛モッツアレラのプレミアムマルゲリータ 1,480  
Buffalo Mozzarella Cheese Margherita

**定番** 王道!マルゲリータ 780  
Margherita

青森県産にんにくたっぷりマリナーラ 780  
Marinara (Garlic made in Aomori and tomato sauce)

ハーフ&ハーフ (ビスマルクとマルゲリータ) 1,180  
Half & Half of Bismarck and Margherita



王道!マルゲリータ

※混雑時にご提供にお時間がかかる場合がございますので、お時間に余裕を見てご注文をお願いいたします。

# INSALATA

サラダ

俺んちのサラダ 880  
Oreno Style Caesar salad

私んちのサラダ 680  
Half size of Oreno Style Caesar salad

俺んちのサラダ



## TOPPING MENU

トリュフ Truffle	500	ウニ Sea urchin	500	ブッラータチーズ Burrata Cheese	900
キャビア Caviar	400	オマール海老(半身) Half Omar Lobster	980	ブッラータチーズ アフミカータ Smoked Burrata Cheese	1,000
いくら Salmon roe	400	フォアグラ Foie gras	980		

# FORMAGGIO

チーズ

- イチオン** ガトークリームチーズ 480  
Blackened Cream Cheese with Melba toast
- 水牛モッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ 780  
Buffalo Mozzarella Cheese and Sweet tomato Caprese
- 1番人気** プーリア産 Burrata チーズ 980  
Burrata Cheese made in Puglia, Italia
- プーリア産 Burrata チーズ アフミカータ 1,180  
Smoked Burrata Cheese made in Puglia, Italia
- イタリア産 ナチュラルチーズ 4種盛り合わせ 980  
Four kinds of today's Italian Cheese
- イタリア産 ナチュラルチーズ 6種盛り合わせ 1,480  
Six kinds of today's Italian Cheese
- 数量限定** 燻製 Burrata チーズの贅沢アヒージョ 1,880  
Premium Ajillo with smoked Burrata Cheese on the top
- ラクレットチーズと季節の野菜 1,480  
Raclette Cheese with seasonal vegetables

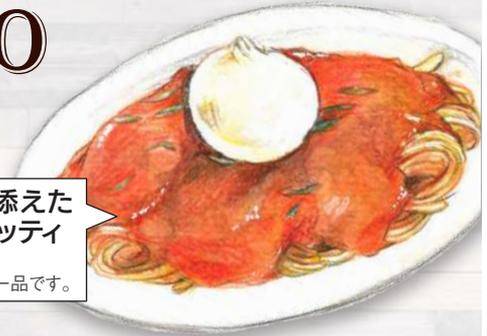


# PRIMO PIATTO

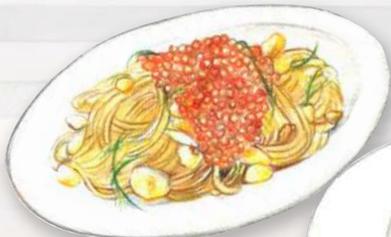
パスタ & リゾット

- イチオン** Burrata チーズを添えた トマトソース スパゲッティ 980  
Tomato sauce spaghetti with Burrata Cheese on the top
- 数量限定** オマール海老の ペスカトーレ スパゲッティ 1,780  
Pescatore Spaghetti (Omar Lobster, assorted seafood and tomato sauce)
- 1番人気** 渡り蟹といちよう蟹のトマトソース 1,280  
Watari crab, Icho crab and tomato sauce spaghetti
- ポルチーニ茸の濃厚クリームソース 1,480  
Porcini Mushroom with rich cream sauce

Burrata チーズを添えた トマトソース スパゲッティ  
今大人気の Burrata チーズを丸ごと1個乗せた、大変お得な一品です。



- いくらとサーモンのペペロンチーノ 1,380  
Spaghetti Peperoncino of Salmon and Salmon Roe
- イタリアンソーセージが入った ペンネアラビアータ 880  
Penne all'arrabbiata with Italian Sausage
- .....
- フォアグラソテーとトリュフリゾット 1,580  
Foie gras and Truffle Premium Risotto
- 数量限定** チーズに入ったポルチーニ茸リゾット 1,580  
Porcini Mushroom Risotto served with Cheese Bowl



いくらとサーモンのペペロンチーノ



フォアグラソテーとトリュフリゾット

## TOPPING MENU

- Burrata Cheese 900
- Smoked Burrata Cheese 1,000

※混雑時にご提供にお時間がかかる場合がございますので、お時間に余裕を見てご注文をお願いいたします。

※記載の価格は税抜表記です。

# DOLCE

デザート



苺のエスプーマと  
パンナコッタ

ティ・ラ・ミス

ヤエチカプリン

苺のエスプーマとパンナコッタ 480  
Strawberry Mouse w/ht Panna Cotta

ヤエチカプリン 480  
Yaechika Pudding

本日のジェラート 480  
Today's Gelato

ティ・ラ・ミス 480  
Homemade Tiramisu

モンブラン 480  
Mont Blanc Cake

チョコラータ 480  
Cioccolata

## AFTER DRINKS

食後のお飲み物

### CAFE

プレミアム カフェ



プレミアム  
コーヒー

プレミアム  
カフェ・ラテ

プレミアムコーヒー (HOT or ICE) 480  
Premium Coffee (HOT or ICE)

ティー (HOT or ICE) 480  
Premium Tea (HOT or ICE)

プレミアムエスプレッソ シングル Single 480  
Premium Espresso  
ダブル Double 580

プレミアム・ホットミルク 480  
(プレーン or キャラメル or ストロベリー)  
Premium Hot Milk (plane or caramel or strawberry)

プレミアム・カプチーノ 680  
Premium Cappuccino

プレミアムチョコレート (HOT or ICE) 580  
Premium Chocolate (HOT or ICE)

プレミアムカフェ・ラテ (HOT or ICE) 680  
Premium Cafe・Latte (HOT or ICE)

プレミアム抹茶ラテ (HOT or ICE) 680  
Premium Green tea・latte (HOT or ICE)



バンホーテンココア使用

プレミアムカフェ・モカ (HOT or ICE) 680  
Premium Cafe・Mocha (HOT or ICE)

### DIGESTIF

食後酒

ソーテルヌ (極甘口) 680  
Sauternes

ヴィンサント 980  
(イタリア・トスカーナ産の極甘口)  
Vino Santo

グラッパ・ディ・フィーネ 780  
Grappa di Fine

俺のイタリアン&Bakery  
からのお知らせ

※アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にスタッフにお申しつけくださいませ。  
※お会計はお席での「テーブル会計」にご協力ください。  
※一部のお料理は、写真・イラストと若干異なる場合がございます。予めご了承願います。



# SPARKLING

スパークリングワイン

	グラス / ボトル
俺のなみなみ泡 (オーストラリア 辛口) Lorimer brut	780 / 2,500
なみなみフェッラーリ (イタリア 辛口) Ferrari brut	980 / 4,500
なみなみ贅沢シャンパン (辛口) Champagne	1,480 / 7,800
なみなみロゼ泡 (レディ・ジュリアナ) Rose Sparkling Lady Juliana	780 / 3,000
赤のなみなみ甘口 泡 (ランブルスコ) Lambrusco	680
白のなみなみ甘口 泡 (ミ モスカテル) Mi moscatel	680
ノンアルコール! なみなみアップルスパークリング Non-Alcohol Appele Soda	580

# BEER

ビール



アサヒ スーパードライ (生ビール) Draft "ASAHI Super Dry" (小) Small	580
(中) Midium	780
<b>生!</b> 俺のエール (ペールエール) Draft Original Pale Ale	780
ヒューガルデンホワイト (生ビール) Draft Hoegaarden White	780
ドライゼロ (ノンアルコールビール) Non-Alcohol Beer	580

「俺のエール」  
※生ビールでご提供致します。(イラストはイメージです)

# HIGHBALL & SOUR

ハイボール&サワー

俺んちのレモンサワー Homemade Lemon Sour	780
私んちのレモンサワー Homemade Lemon Sour	580
カルピスサワー Calpis Sour	580
俺のハイボール Highball (Koshu whisky + soda)	580
ブラックニッカ・ハイボール コークハイ ジンジャーハイ Black Nikka Highball / Coke highball / Ginger highball	各680

俺のイタリアン&Bakery  
東京駅八重洲地下街  
からのお知らせ

※記載の価格は**税抜表記**です。  
※アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にスタッフにお申しつけくださいませ。  
※お会計はお席での「テーブル会計」にご協力ください。  
※一部のお料理は、写真・イラストと若干異なる場合がございます。予めご了承ください。

※記載の価格は**税抜表記**です。

# “俺の”シリーズ在籍のソムリエ30人で 厳選した超コスパワイン!

## WHITE

白ワイン



### 俺の白

(フランス 辛口)シャルドネ  
White wine (France) Chardonnay

グラス / デカンタ / ボトル  
680 / 2,000 / 3,000

月替わりでお届けする高品質ワイン

マンスリーセレクション(白) 780 / 2,300

Monthly Selection (White wine)

イタリア産の軽快なワイン

ライトな白 580 / 1,800

Light Italian White wine

ソムリエオススメの重厚なスペシャルワイン

ソムリエセレクション(白) 980 / 3,000

Sommelier Selection (White wine)

## RED

赤ワイン



### 俺の赤

(フランス フルボディ)カベルネ・シラー  
Red wine (France) Cabernet/Syrah

グラス / デカンタ / ボトル  
680 / 2,000 / 3,000

月替わりでお届けする高品質ワイン

マンスリーセレクション(赤) 780 / 2,300

Monthly Selection (Red wine)

イタリア産の軽快なワイン

ライトな赤 580 / 1,800

Light Italian Red wine

ソムリエオススメの重厚なスペシャルワイン

ソムリエセレクション(赤) 980 / 3,000

Sommelier Selection (Red wine)

## COCKTAILS

カクテル

自家製 俺のサングリア(赤/白) 580

Sangria (Red / White)

カシス(オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ) 580

Cassis liqueur (Orange / Grapefruit / Soda)

カンパリ 580

(オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)

Campari (Orange / Grapefruit / Soda)

キティ(赤ワイン+ジンジャーエール) 580

Kitty

オペレーター 580

(白ワイン+ジンジャーエール)

Operator

ジン・トニック / ジン・バック 580

Gin Tonic / Gin Buck

モスコミュール / ウオッカトニック 580

Moscow Mule / Vodka Tonic

ラム(コーク/トニック) 580

Rum (Coke / Tonic)

リモンチェット・ソーダ 680

(イタリア産レモンリキュール)

Limoncello Soda

## SOFTDRINKS

ソフトドリンク

グラスなみなみ! アップルソーダ 580

Apple Soda (Non-Alcohol)

俺のレモンコーク/俺のレモンジンジャー 680

Lemon Coke / Lemon Ginger Ale

シチリア産ブラッドオレンジジュース100% 580

Sicilian Blood Orange Juice

アマレット・イタリアン・アイスティー 580

Amaretto Italian Iced Tea

自家製 俺のレモネード(水割り・ソーダ割) 580

Homemade Lemonade (with Water or Ice)

オレンジジュース100% 450

Orange juice

りんごジュース 450

Apple juice

マンゴージュース 450

Mango juice

グレープフルーツジュース 450

Grapefruit juice

赤ブドウジュース 450

Grape juice

グアバジュース 450

Guava juice

コカ・コーラ 450

Coca Cola

ジンジャーエール 450

Ginger Ale

カルピス・ソーダ 450

Calpis Soda

カルピス 450

Calpis

烏龍茶 450

Oolong tea

サンペリグリノ500ml 450

S. Pellegrino 500ml

# BOTTLE WINE LIST

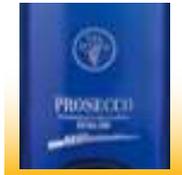
## SPARKLING WINE



**01** 俺の泡  
デ・ボルトリ・ロリマー・ブリュット  
De Bortoli LORIMER Brut ¥2,500  
原産国:Australia、品種:Chardonnay/Pinot Noir  
華やかな香りとスッキリした味わい。どんなお料理にも合わせていただけます。



**02** レディー・ジュリアナ  
ロゼ・スパークリング  
Lady Juliana rose sparkling ¥3,000  
原産国:Australia、品種:Shiraz/Chardonnay  
チェリーやラズベリーの香り。アペリティフに、デザートにと大活躍間違いなし。



**03** ヴァル・ドッカ プロセッコ  
エクストラドライブルー ミレジマート  
VAL D'OCA Prosecco extra dry Blue ¥3,000  
原産国:Italy、品種:Glera  
フローラルで芳香なブーケ、果実の甘味がバランスよく、口の中に広がります。



**04** マルキドローズベルグ  
スパークリング マグナムボトル  
Marquis de Rothberg Brut Magnum ¥4,500  
原産国:France、品種:Ugni Blanc  
1,500mlのマグナムボトルサイズ。フレッシュな柑橘系のアロマたっぷり。



**05** フランチャコルタ ブリュット/  
マイオリーニ  
Franciacorta DOCG Brut / MAJOLINI ¥5,500  
原産国:Italy、品種:Chardonnay / Pinot Noir  
心地よいほのかなバニラの香り。繊細な泡が長時間上がりバランスの良い飲み口。



**06** テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ  
Tattinger brut Reserve ¥6,500  
原産国:France、品種:Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Mounier  
デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。



**07** ランソン・ブラックラベル・ブリュット  
Lanson Black Label Brut ¥7,500  
原産国:France、品種:Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Mounier  
いきいきとした春の香り。余韻が長く、あらゆる機会に楽しめます。



**08** カ・デル・ボスコ フランチャコルタ  
ミルレジマート サテン  
CA DEL BOSCO Franciacorta Millesimato Saten ¥9,500  
原産国:Italy、品種:Chardonnay/Pinot Bianco  
白ブドウのみで造られたシルキーで綺麗なスパークリング。シャンパーニュに匹敵するイタリア産スパークリングワインです。

## WHITE WINE



**01** オチョソーヴィニオン・ブラン/  
ビカール  
Ocho Sauvignon Blanc / Vicard ¥2,500  
原産国:Chile、品種:Sauvignon Blanc  
柑橘の香りと緑の香り。ミネラルもしっかり感じる事ができるコスバワイン。



**02** ドミニオ・エスピナル マカベオ2017/  
ボデガス・カスターニョ  
Dominio Espinal Macabeo2017/BODEGAS CASTANO ¥3,000  
原産国:Spain、品種:Macabeo  
フレッシュで熟れたリンゴの味わいに溢れています。



**03** ガリレオ・ピアンコ/  
ロッカ・デル・マチエ・ストラッカーリ  
Galileo Bianco / Rocca Delle Macie Straccali ¥3,000  
原産国:Italy、品種:Chardonnay/Pinot Grigio  
バランスが良く程よい厚みのあるフルーティーな味わいです。



**04** 俺の白  
フルール・ド・シャルロット  
Fleur de Charlotte ¥3,000  
原産国:France、品種:Chardonnay  
俺のソムリエ30人が選んだ超コスバワイン。南仏の日差しをたっぷり浴びた完熟ブドウを使用。



**05** ランゲ・シャルドネ/  
ローダリ  
Langhe Chardonnay / Lodali ¥3,500  
原産国:Italy、品種:Chardonnay  
銘醸地ランゲの丘で栽培されたシャルドネのみを使用した高級感ある一本。



**06** ヴィオニエ・メゾン・レ・  
アレキサンドラン2018/ニコラ・ペラン  
VIGNIER MAISON LES ALEXANDRINS2018/Nicolas Perrin ¥3,500  
原産国:France、品種:Viognier  
柑橘系果実や白い花のような豊かな芳香があり、軽快でいきいきとしたワイン。



**07** スワロー・リースリング2018/  
フォリス・ヴィンヤーズ・ワイナリー  
Swallow Riesling 2018 / Foris Vineyards Winery ¥4,000  
原産国:U.S.A.、品種:Riesling  
華やかなジャスミンの香りを持つオレゴン産の白ワイン。ほのかな甘さが魅力。



**08** モン・ヴァン・ブラン/  
ドメーヌ・アラン・ブリュモン  
Mont vin Blanc / Domaine Alain Brumont ¥4,500  
原産国:France、品種:Gros Manseng  
リンゴの蜜のような果実の香りと豊富なミネラル。高級感のある味わいです。



**09** グリーンホフ・ソーヴィニオン・ブラン2017/  
グリーンホフ・ヴィンヤード  
Greenhough Sauvignon Blanc 2017/Greenhough Vineyard ¥5,000  
原産国:New Zealand、品種:Sauvignon Blanc  
フレッシュなグリーン印象が伴う魅力的なアロマ。



**10** ブルゴーニュ・ブラン2014/  
ロッシュ・ドゥ・ベレーヌ  
Bourgogne Blanc2014 / Roche de Bellene ¥5,500  
原産国:France、品種:Chardonnay  
素晴らしい果実の凝縮感。フィニッシュの果実と酸のバランスは絶妙。

# BOTTLE WINE LIST

## PREMIUM WHITE WINE



**11** ヴィエリスソーヴィニョン・ブラン2017/  
ヴィエ・ディ・ロマンス 辛口 Dry  
Viero Sauvignon Blanc 2017/Vie di Romans ¥7,500  
原産国:Italy、品種:Sauvignon Blanc

蜂蜜漬けのグレープフルーツや金柑のような強いアロマ。トロツとした厚みのある舌触り。



**12** フォンタルカ2017/  
テニメント・ダレッサンドロ 辛口 Dry  
Fontarca 2017/ Tenimenti d'Alessandro ¥9,500  
原産国:Italy、品種:Verdicchio

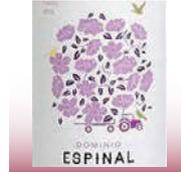
パリックで発酵・熟成。繊細な花のブーケとミネラル感が見事に融合し、白桃やミントのリッチな香りと上質な質感のワインです。

## RED WINE



**01** キャンティ・チェルサス/  
トランプスティ ライト Dry  
Chianti Chersus / Trambusti ¥2,500  
原産国:Italy、品種:Sangiovese

生き生きとしたルビー色、印象的な香りを持ち、アロマがあり、ドライでフレッシュな味わい。



**02** ドミニオ・エスピナル モナストレル2017/  
ボデガス・カスターニョ ライト Dry  
Dominio Espinal Monastrell 2017/ Bodegas Castano ¥3,000  
原産国:Spain、品種: Monastrell

非常に飲みやすく、ソフトなタンニンと心地よい後味が魅惑的なコクのあるワイン。



**03** エラ・シラー・オーガニック/  
カンティーネ・アウローラ ライト Dry  
ERA Syrah Organic / Cantine Aurora ¥3,000  
原産国:Italy、品種:Sylah

口当たりが柔らかく、熟した果実味とタンニンが豊か。



**04** 俺の赤  
グランボー・レゼルヴカベルネ・シラー フルボディ Dry  
Granbeau Reserve Cabernet Syrah ¥3,000  
原産国:France、品種:Cabernet Sauvignon/Sylah

俺のソムリエ30人が選んだ超コスパワイン。ブラックペッパーやスミレの香り、力強い味わい。



**05** プリミティーボ・ディ・マンドゥーリア2018/  
ポッジョレ・ヴォルピ フルボディ Dry  
Primitivo Di Manduria 2018 / Poggio Le Volpi ¥3,500  
原産国:Italy、品種:Primitivo

プリミティーヴォの力強さが上手く表現された上質な味わい。



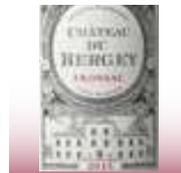
**06** デコ2015/  
レオポルド・プリモ・ディ・トスカーナ フルボディ Dry  
D'echo 2015 / Leopoldo Di Toscana ¥3,500  
原産国:Italy、品種:Cabernet/Merlot

エッジにオレンジがかった深い色合い。ギュッと凝縮した甘味のある黒果実系の風味。



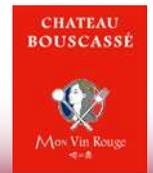
**07** ベリッセロ・ナチュラル・ヴィーノ・  
ロツソ・バルレ ライト Dry  
Pelissero Nature Vino Rosso Barlet ¥4,000  
原産国:Italy、品種:Barbera/Nebbiolo

完全限定販売。銘醸地ランゲ地方の地品種をブレンドし、心地よくバランスのとれた酸味がある「食事に合う」温かみのあるワイン。



**08** シャトー・デュ・ベルジェイ2015 ライト Dry  
Chateau du Bergey 2015 AOC Fronsac ¥4,000  
原産国:France、品種:Merlot

サステナブル農法で育てられ、果実味に富んだジュシーかつバランスの良い味わい。



**09** モン・ヴァン・ルーージュ/  
ドメヌ・アラン・ブリュモン フルボディ Dry  
Mont vin Rouge / Domaine Alain Brumont ¥4,500  
原産国:France、品種:Tana / Cabernet Sauvignon

非常に濃厚でエレガントな果実味となめし皮や鉄分など動物的な香りを持つワイン。



**10** ブルゴーニュ・ルーージュ2014/  
シルヴァン ロワシェ ライト Dry  
Bourgogne Rouge 2014 / Sylvain Loichet ¥5,000  
原産国:France、品種:Pinot noir

軽やかでピュアなピノ・ノワールの繊細なアロマ。チャームングで心地よいワイン。



**11** ブエナ・ビスタ・ザ・カウント2016  
ソノマ・カウンティ フルボディ Dry  
Buena Vista The Count 2016 Sonoma County ¥5,500  
原産国:U.S.A.、品種:Merlot/Sylah

しっかりとしたタンニンとバランスの取れた酸。余韻も長いフルボディワイン。



**12** ワンダリング・ビースト・シラー2017/  
ブティノ フルボディ Dry  
Wandering Beeste Syrah 2017 Boutinot ¥6,500  
原産国:South Africa、品種:Sylah

土壌由来のミネラル感。長く広がりのある余韻が楽しめるワイン。

## PREMIUM RED WINE



**13** シャルム・ド・キルヴァン2015 フルボディ Dry  
Charmes de Kirwan 2015 ¥8,000  
原産国:France、品種:Cabernet/Merlot

銘醸シャトー・キルヴァンのセカンドラベルです。芳醇で厚みのあるボディ。



**14** バローロカスティリオーネ2015/  
ヴィエッティ フルボディ Dry  
Barolo Castiglione 2015 / Vietti ¥9,500  
原産国:Italy、品種:Nebbiolo

官能的で広がりのある印象的な個性と凝縮感を持つワイン。

この他にも秘蔵のワインをご用意しております。お気軽にスタッフまでおたずねくださいませ。