

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

オリジナル
クラフトビール
「俺のエール」
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

チーズ各種 ¥480~
Cheese

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!

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

イチ
オン

特選牛100%俺のボルペッタ

Oreno 100% Beef Hamburg Steak

1,480

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～

※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。



オマール海老の
まるごとロースト



Tボーンステーキ
～フィレンツェ風～

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

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

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!オシェトラキャビア (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

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)

イチオシ 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)	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 トリュフとポルチャ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〜 **辛い!** 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
ポルチャーニ茸の
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(ハーフサイズ) 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トマトのカプレーゼ 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



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** 渡り蟹といちょう蟹のトマトソース **辛い!** 1,280
Watari crab, Ichio 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



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

Burrata チーズを添えた
トマトソース スパゲッティ
今人気の 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 **辛い!** 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

TOPPING MENU

- Burrata チーズ 900
Burrata Cheese
- Burrata チーズ アフミカータ 1,000
Smoked Burrata Cheese

※混雑時は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。

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 wht 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 (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。予めご了承ください。

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) 780 / 2,500
Lorimer brut

なみなみフェッラーリ (イタリア 辛口) 980 / 4,500
Ferrari brut

なみなみ贅沢シャンパン (辛口) 1,480 / 7,800
Champagne

なみなみロゼ泡 (レディ・ジュリアナ) 780 / 3,000
Rose Sparkling Lady Juliana

赤のなみなみ甘口 泡 (ランブルスコ) 680
Lambrusco

白のなみなみ甘口 泡 (ミ・モスカテル) 680
Mi moscatel

ノンアルコール!
なみなみアップルスパークリング 580
Non-Alcohol Appale Soda

WINE

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) Medium 780

生!

俺のビール (ペールビール) 780
Draft Original Pale Ale

ヒューガルデンホワイト 780
(生ビール)

Draft Hoegaarden White

ドライゼロ 580
(ノンアルコールビール)
Non-Alcohol Beer

「俺のビール」
※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 780
Homemade Lemon Sour

私んちのレモンサワー 580
Homemade Lemon Sour

カルピスサワー 580
Calpis Sour

俺のハイボール 580
Highball (Koshu whisky + soda)

ブラックニッカ・ハイボール 各680
コークハイ
ジンジャーハイ

Black Nikka Highball / Coke highball / Ginger highball

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 コカ・コーラ 450

Orange juice

Coca Cola

りんごジュース 450 ジンジャーエール 450

Apple juice

Ginger Ale

マンゴージュース 450 カルピス・ソーダ 450

Mango juice

Calpis Soda

グレープフルーツジュース 450 カルピス 450

Grapefruit juice

Calpis

赤ブドウジュース 450 烏龍茶 450

Grape juice

Oolong tea

グアバジュース 450 サンペリグリーノ500ml 450

Guava juice

S.Pellegrino 500ml

BOTTLE WINE LIST

SPARKLING WINE



01 俺の泡
De Bortoli LORIMER Brut
原産国:Australia、品種:Chardonnay/Pinot Noir
¥2,500
辛口 Dry
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
原産国:Australia、品種:Shiraz/Chardonnay
¥3,000
中辛 Dry
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
原産国:Italy、品種:Glera
¥3,000
辛口 Dry
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
原産国:France、品種:Ugni Blanc
¥4,500
辛口 Dry
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 D.O.C.G. Brut / MAJOLINI
原産国:Italy、品種:Chardonnay / Pinot Noir
¥5,500
辛口 Dry
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
Taittinger brut Reserve
原産国:France、品種:Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Mounier
¥6,500
辛口 Dry
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
原産国:France、品種:Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Mounier
¥7,500
辛口 Dry
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
ミッレジマートサテン
CA'DEL BOSCO Franciacorta Millesimato Saten
原産国:Italy、品種:Chardonnay/Pinot Bianco
¥9,500
辛口 Dry
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 オチョソーヴィニョン・ブラン/ビカール
Ocho Sauvignon Blanc / Vicard
原産国:Chile、品種:Sauvignon Blanc
¥2,500
辛口 Dry
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 Macabeo 2017/BODEGAS CASTANO
原産国:Spain、品種:Macabeo
¥3,000
辛口 Dry
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・ビアンコ/ロッカ・デッレ・マチエ・ストラッカーリ
Galileo Bianco / Rocca Delle Macie Straccali
原産国:Italy、品種:Chardonnay/Pinot Grigio
¥3,000
辛口 Dry
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
原産国:France、品種:Chardonnay
¥3,000
辛口 Dry
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
原産国:Italy、品種:Chardonnay
¥3,500
辛口 Dry
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。



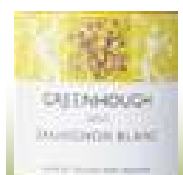
06 ヴィオニエ・メゾン・レ・アレキサンドラン2018/ニコラ・ペラン
VIGNIER MAISON LES ALEXANDRINS 2018/Nicolas Perrin
原産国:France、品種:Viognier
¥3,500
辛口 Dry
柑橘系果実や白い花のような豊かな芳香があり、軽快でいきいきとしたワイン。



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
原産国:U.S.A.、品種:Riesling
¥4,000
中甘 Semi Dry
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/ドメヌ・アラン・ブリュモン
Mont vin Blanc / Domaine Alain Brumont
原産国:France、品種:Gros Manseng
¥4,500
辛口 Dry
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・ソーヴィニョン・ブラン2017/グリーンホフ・ヴィンヤード
Greenhough Sauvignon Blanc 2017/Greenhough Vineyard
原産国:New Zealand、品種:Sauvignon Blanc
¥5,000
辛口 Dry
フレッシュなグリーンの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 Blanc 2014 / Roche de Bellene
原産国:France、品種:Chardonnay
¥5,500
辛口 Dry
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・ロマンズ
 Veris 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。

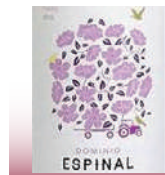


- 12 フォンタルカ2017/**
テニメンティ・ダレッサンドロ
 Fontarca 2017 / Tenimenti d'Alessandro ¥9,500
 原産国: Italy、品種: Verdicchio
 バリックで発酵・熟成。繊細な花のブーケとミネラル感が見事に融合し、白桃やミントのリッチな香りと上質な質感のワインです。

RED WINE



- 01 キャンティ・チェルサス/**
トランプスティ
 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
 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
 ERA Syrah Organic / Cantine Aurora ¥3,000
 原産国: Italy、品種: Syrah
 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
 Granbeau Reserve Cabernet Syrah ¥3,000
 原産国: France、品種: Cabernet Sauvignon / Syrah
 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
 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
 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 ペリッセロ・ナチュール・ヴィーノ・**
ロッソ・バルレ
 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**
 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。



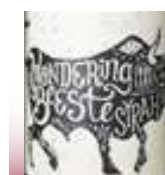
- 09 モン・ヴァン・ルージュ/**
ドメヌ・アラン・ブリュモン
 Mont vin Rouge / Domaine Alain Brumont ¥4,500
 原産国: France、品種: Tana / Cabernet Sauvignon
 非常に濃厚でエレガントな果実味となめし皮や鉄分など動物的な香りを持つワイン。



- 10 ブルゴーニュ・ルージュ2014/**
シルヴァン ロワシェ
 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。チャミ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
 Buena Vista The Count 2016 Sonoma County ¥5,500
 原産国: U.S.A.、品種: Merlot / Syrah
 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
 Wandering Beeste Syrah 2017 Boutinot ¥6,500
 原産国: South Africa、品種: Syrah
 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**
 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
 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。

※記載の価格はすべて税抜表記です。