

# 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** 1,300  
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

**pâté de campagne**  
**田舎風パテ** 780  
俺のフレンチのシェフも認める厚切りパテです♪

**Raw ham**  
**切りたての生ハム** 880  
生ハムは切りたてが一番!!!!

**Liver paste**  
**濃厚なレバーペースト** 680  
新鮮な鶏のレバーをブレンダーで香りづけして滑らかなペースト状にしました

**Burrata cheese caprese style**  
**ブッラータチーズのカプレーゼ仕立て** 1,200  
プーリア産のブッラータチーズとミニトマトでカプレーゼ風に

**Pickled seasonal vegetables**  
**季節野菜のピクルス** 480  
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2種** 580  
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

**Parmigiano reggiano aged 24 months**  
**チーズの王様** 580  
**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

**Caesar salad anchovy flavor**  
**俺んちのサラダ** 980  
アンチョビ風味のシーザーサラダ / 2~3名様向きのボリュームなサラダです

**Green salad with balsamic dressing**  
**グリーンサラダ バルサミコドレッシング** 780  
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

**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

**Shrimp and Mushroom Ajillo**  
**海老ときのこのアヒージョ** 1,100  
フォカッチャとご一緒にお召し上がりください

**Homemade focaccia**  
**自家製フォカッチャ** 250  
店内で焼き上げるイタリアのパン

**Oyster gratin 1piece**  
**牡蠣のグラタン 1ピース** 680  
牡蠣料理の王道!

**italian omelet ~Frittata~**  
**イタリアンオムレツ ~フリッタータ~** 780  
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

**Florentine tripe**  
**フィレンツェ風トリッパ** 900  
牛の蜂の巣を柔らかくじっくりとトマトで煮込みました

**Squid and seasonal vegetable fritters**  
**小ヤリ烏賊と旬野菜のフリット** 980  
セモリナ粉をまぶした衣で食感が美味

**French fries truffle flavor**  
**フライドポテト トリュフ風味** 780  
トリュフディップを付けてお召し上がりください

PIZZA



**Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style**  
**トリュフとボルチーニ茸のビスマルク風** 🍷 1,400  
THE俺イタピッツァ! トリュフ、ボルチーニ茸、半熟卵で完璧です、病みつき間違いなし!

**Selectable Harf and Harf**  
**チョイスなハーフ&ハーフ** 1,700  
好きなピザを二種類お選び下さい♪

**Margherita**  
**マルゲリータ** 🍅 900  
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

**Marinara**  
**マリナーラ** 🍅 800  
ピッツァの元祖 チーズ不使用、にんにく、オレガノ、バジル

**Romana**  
**ローマーナ** 🍅 1,000  
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

**Diavola**  
**ディアボラ** 🍅🌶️ 1,000  
ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

**Prosciutto e rucola**  
**プロシュート エ ルッコラ** 🍅 1,300  
トマトソースの上に生ハム、ルッコラ、パルミジャーノチーズをトッピング

**Funghi**  
**フンギ** 🍄 1,100  
キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ

**Pancetta e mushroom**  
**パンチェッタ エ マッシュルーム** 🍄 1,100  
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

**Quattro formaggi**  
**クワトロフォルマジィ** 🧀 1,300  
言わずと知れたチーズ4種類の濃厚ピッツァ! 蜂蜜をかけて召し上がり♪

ANTIPASTO CALDO

お好みのお料理に  
 トッピングはいかがでしょう?

**Parmesan powder**  
**パルメザン パウダー** 200  
パルメザンチーズの豊かな風味をお楽しみいただけます

**Topping Caviar**  
**トッピング キャビア 3g** 600  
特に冷前菜との相性バツグン!! リッチな味わいの一品に変わります!

フォアグラと  
牛フィレ肉の  
ロッシェニ風  
牛フィレ肉の上にソテーした  
フォアグラを乗せ、更に  
その上からトリュフたっぷりの  
ペリゲーソースをかけた  
俺のシリーズ人気No.1メニュー!



Special

Foie gras and beef fillet  
ROSSINI style

フォアグラと牛フィレ肉の  
ロッシェニ風  
3,000

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

- Roman saltimbocca**  
牛肉のローマ風サルティンボッカ 1,700  
牛肉と生ハムのステーキ ローマの名物料理
- Lamb stew in tomato sauce**  
仔羊の猟師風トマト煮込み 1,800  
仔羊、野菜、白いんげん豆をトマトで柔らかく煮込みました
- Braised beef shank and saffron risotto**  
黒毛和牛すね肉の煮込みと  
サフランリゾット ~オッソブッコ風~ 2,500  
ミラノの名物料理 黒毛和牛すね肉の煮込みとサフランリゾットを一緒にお召し上がりください
- Diavola style grilled chicken thigh meat from TOTTORI**  
大山鶏もも肉のディアボラ風 250g 1,200  
鳥取県産の大山鶏のもも肉をピリ辛オニオンとご一緒に
- Grilled IBERICO pork**  
イベリコ豚肩ロース 250g 1,800  
スペイン産のイベリコ豚の肩ロースを豪快にグリル!パルサミコ酢のアクセント
- Beef sirloin steak**  
牛肉のサーロインステーキ 250g 2,000  
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

↓【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 600  
トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト
- Potato gratin**  
ポテトグラタン ドフィノワーズ 600  
ドフィーネ地方の濃厚なポテトグラタン
- Vegetable tomato stew ~CAPONATA~**  
カポナータ(野菜のトマト煮) 150g 400  
玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカ、茄子のトマト煮込み
- Cream spinach**  
クレームスピナッチ 150g 400  
トリュフがほのかに香るほうれん草のクリーム煮
- Butter grilled corn**  
バターコーン 150g 350  
甘味の強いコーンをバターソテーしました
- Grilled vegetables**  
グリルドベジタブル 680  
彩り豊かな旬のお野菜を焼き上げました
- Small salada**  
ミニサラダ 350  
お一人様用のシンプルなサラダ

Cheese risotto  
with porcini mushrooms  
ポルチーニ茸の  
チーズリゾット  
1,700

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  
ワタリガニのトマトソース スパゲティ 1,100  
俺イタ創業時からの看板メニュー!ワタリガニの旨味たっぷりのスパゲティ

Peperoncino spaghetti with minced IBERICO pork  
イペリコ豚のラゲ 1,100  
ペペロンチーノ風スパゲティ  
イペリコ豚のミンチを使用したオイルベースのスパゲティ

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

Squid ink spaghetti  
イカ墨のスパゲティ 1,300  
イカ墨好きの為のイカ墨のスパゲティ

Penne Gorgonzola Cheese Cream Sauce  
ゴルゴンゾーラチーズソースのペンネ 1,300  
ペンネのショートパスタを濃厚なブルーチーズのクリームソースでお召し上がりください

Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~  
チーズボロネーゼ ~ヴォルカーノ~ 1,700  
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 powder**  
パルメザン パウダー 200  
パルメザンチーズの豊かな風味をお楽しみいただけます
- Topping Caviar**  
トッピング キャビア 3g 600  
特に冷前菜との相性バツグン!! リッチな味わいの一皿に変わります!



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。

# Drinks

## NAMINAMI SPARKRING

|                               |       |  |     |
|-------------------------------|-------|--|-----|
| ORENO Champagne<br>俺のシャンパン    | 1,300 | Sparkling wine (sweet)<br>私の泡(甘口・微発泡)    | 780 |
| ORENO Sparkling wine<br>俺の泡   | 780   | Naminami non-alcoholic sparkling<br>なみなみ | 580 |
| Sparkling wine (Rose)<br>ロゼの泡 | 780   | ノンアルスパークリング                              |     |

## GLASS WINE

白/White

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| ORENO white wine<br>俺の白 | グラス 780<br>デキャンタ 2,480 |
|-------------------------|------------------------|

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Refreshing white wine<br>爽やかな白 | グラス 680<br>デキャンタ 2,180 |
|--------------------------------|------------------------|

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Sommelier Selection White wine<br>ソムリエ<br>セレクション白 | グラス 1,200<br>デキャンタ 3,780 |
|---|--------------------------|

赤/Red

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| ORENO Red wine<br>俺の赤 | グラス 780<br>デキャンタ 2,480 |
|-----------------------|------------------------|

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| Light red wine<br>軽やかな赤 | グラス 680<br>デキャンタ 2,180 |
|-------------------------|------------------------|

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Sommelier Selection Red wine<br>ソムリエ<br>セレクション赤 | グラス 1,200<br>デキャンタ 3,780 |
|---|--------------------------|

## COCKTAIL

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Sangria Red or White<br>サングリア 赤または白 | 680 |
| Kitty<br>キティ                        | 680 |
| Operator<br>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)<br>俺のオレンジチェッコ(dry)     | 680 |
| Orange cello (sweet)<br>私のオレンジチェッコ(sweet) | 680 |

## SOUR

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| ORENO Lemon Sour<br>俺のレモンサワー 700ml | 680 |
| Lemonade Sour<br>レモネードサワー          | 680 |
| Salted Lemon Sour<br>塩レモンサワー       | 680 |

## BEER

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Beer<br>ビール                       | 730 |
| Shandy Gaff<br>シャンディーガフ           | 680 |
| Non-alcoholic beer<br>キリングリーンスフリー | 580 |

## HIGH BALL

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| ORENO Highball<br>俺のハイボール 700ml | 680 |
| Ginger Highball<br>ジンジャーハイボール   | 680 |
| Coke Highball<br>コークハイボール       | 680 |

## MOCKTAIL ノンアルカクテル

|  |     |
|--|-----|
| Virgin Gin Tonic<br>バージンジン tonic<br>トニックウォーター+クラフトジン   | 680 |
| Shirley Temple<br>シャーリーテンプル<br>グレナデン+ジンジャーエール          | 680 |
| Cinderella<br>シンデレラ<br>レモン+パインジュース+オレンジジュース            | 680 |
| Grape Up<br>グレープアップ<br>グレープジュース+グレープフルーツジュース           | 680 |
| Mango Tramonto<br>マンゴートラモント<br>グレナデン+オレンジジュース+マンゴージュース | 680 |
| Ocean Aruba<br>オーシャンアルバ<br>ブルーキュラソー+パインジュース+ソーダ        | 680 |
| Saratoga Cooler<br>サラトガクーラー<br>レモン+ジンジャーエール            | 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  
Choise with Water or with soda



|  |     |
|--|-----|
| Organic Sicilian Lemonade<br>有機シチリアレモネード               |     |
| Organic Sicilian Lemonade "Blue Curacao"<br>"ブルー"レモネード |     |
| Organic Sicilian Lemonade "pomegranate"<br>"ピンク"レモネード  |     |
| ALL  | 580 |

|   |     |
|---|-----|
| S.Pellegrino (carbonated water)<br>サンペレグリノ(炭酸水) | 480 |
| Coca Cola<br>コカ・コーラ                             | 380 |
| Ginger Ale<br>ジンジャーエール                          | 380 |
| Blood Orange Juice<br>ブラッドオレンジジュース              | 580 |
| 100% Apple Juice<br>100% アップルジュース               | 480 |
| 100% Orange Juice<br>100% オレンジジュース              | 480 |
| 100% Grapefruit Juice<br>100% グレープフルーツジュース      | 480 |
| 100% Pineapple Juice<br>100% パインジュース            | 480 |
| Oolong Tea<br>ウーロン茶                             | 380 |
| Fuji Mineral Water<br>富士ミネラルウォーター               | 380 |

## DOLCE

Mont blanc  
生搾りモンテビアンコ   
1,300

蒸し栗を贅沢にペースト状にして、  
お客様の目の前で仕上げる  
大人気デザート。  
サクサク焼きメレンゲの中には  
アイスが隠れています。  
ぜひ、カメラのご用意を!


Tiramisu  
ティラミス   
ミラノの2つ星★の名店のレシピを再現

Gateau chocolate and truffle gelato  
ショコラータ トリュフジェラート  
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

Strawberry millefeuille  
窯焼きイチゴのナポレオンパイ  
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

Eclair ~Hazelnut cream~  
ブルーコ ~ヘーゼルナッツのクレモーズ~  680  
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!

Today's gelato  
本日のジェラート  
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 & CAFE

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Grappa<br>グラッパ           | 680 |
| Orange Cello<br>オレンジチェッコ | 680 |
| Coffee<br>コーヒー           | 380 |
| Black Tea<br>紅茶          | 380 |
| Espresso<br>エスプレッソ       | 380 |



※価格はすべて税込表示です。

BOTTLE WINE

イタリアを中心に世界各地のコスパワイン ALL 3,500円!!

**06** **泡** **辛口** Lorimer Sparkling Brut / De BORTLI  
ロリマー・ブリュット / デ・ポルトリ 3,500  
産地 オーストラリア  
品種 シャルドネ、ピノ・ノワール

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!

**08** **白** **辛口** Sulki Bianco / Santadi  
スルキ・ピアンコ / サンターディ 3,500  
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地中海ワイン。

**10** **白** **辛口** Fujiclair YAMANASHI Koshu  
フジクレール 山梨甲州 3,500  
産地 日本 / 山梨県  
品種 甲州

甲府市、韮崎市の甲州ブドウ使用。酸はおたやかですっきりした果実味が楽しめる。

**12** **白** **辛口** Down The Lane Pinot Grigio Arneis  
ダウンザ・レーン  
ピノ・グリージョ・アルネイス 3,500  
産地 オーストラリア / ニューサウスウェールズ  
品種 ピノ・グリージョ、アルネイス、他

洋ナシのようなアロマにナッツのようなニュアンス。北イタリアワインを思わせる辛口ワイン。

**14** **ロゼ** **辛口** Aroma Espanol Rosado  
アロマ・エスパニョール  
ロサード 3,500  
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ムングなロゼワイン。フレッシュ&フルーティ。

**16** **泡** **中** **甘口** Lambrusco Reggiano Bio Amabile / Donelli  
ランブルスコ・レッジャーノ・ピオ・アマービレ / ドネリ 3,500  
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。

**18** **赤** **ミディアム** Oynos Organic Nero d'Avola / Castellani  
オイノス オーガニック ネロ・ダヴォラ / カステラーニ 3,500  
産地 イタリア / シチリア  
品種 ネロ・ダヴォラ、メルロ

赤系果実のみずみずしい果実味にすっと感じるハーブのニュアンス。シチリアの大地の豊かさをを感じるオーガニックワイン。

**20** **赤** **フル** Ceremonia Bobal / Vicente Gandia  
セレモニア・ボバル / ビテンセ・ガンディア 3,500  
産地 スペイン / バレンシア  
品種 ボバル

ベリー系の豊かな果実味に少しスモーキーなニュアンス。なめらかなシルキーなワイン。

**07** **泡** **ロゼ** **辛口** Lorimer Sparkling Rose / De BORTLI  
ロリマー・スパークリング・ロゼ / デ・ポルトリ 3,500  
産地 オーストラリア  
品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、シラーズ

焼きたての蕎麦タルトを彷彿とさせるフルーティな香り。果実味をしっかり感じつつもドライな味わい。

**09** **白** **甘口** Weingut Josef Biffar Josef Biffar Riesling Kabinett  
ヨーゼフ・ビファール  
リースリング・カビネット 3,500  
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ワイン。優しい甘みとフレッシュな酸が感じられます。

**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 3,500  
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◎

**13** **白** **辛口** Hikurangi Gisborne Sauvignon Blanc  
ヒ克蘭ギ ギズボーン  
ソーヴィニヨン・ブラン 3,500  
産地 ニュージーランド / ギズボーン  
品種 ソーヴィニヨン・ブラン

フレッシュなハーブやパッションフルーツのアロマ。ドライでぐいぐいグラスが進む。

**15** **赤** **フル** "Tradition" Cabernet / Lavis  
"トラディション" カベルネ / ラヴィス 3,500  
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・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

世界遺産ドミテ山脈麓の涼やかなカベルネ。エレガントでバランスに優れる。

**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 3,500  
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。

**19** **赤** **ミディアム** Chateau Colin  
シャトー・コリン 3,500  
産地 ブルガリア / ドナウ平原  
品種 メルロ

ラズベリーやプラムのようなさわやかな酸と果実味。やわらかな質感なブルガリアワイン。

**21** **赤** **ミディアム** 11th Hour Cellars Pinot Noir  
イレヴンス・アワー・セラーズ  
ピノ・ノワール 3,500  
産地 アメリカ / カリフォルニア  
品種 ピノ・ノワール

チャームングでジュシーな、いかにもカリフォルニアらしい果実味を味わえるピノ・ノワール。

『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

**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、チェレッコ、バレルリャーダ

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」。

**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。

**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。

**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

マスカットの貴重な香りに優しい泡立ちの微発泡ワイン。

**05** **赤** **フル** Grand Beau Reserve Cabernet-Merlot "ORENO"  
グランボー・レゼルヴァカベルネ・ソーヴィニヨン / 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・ソーヴィニヨン、メルロ

充実した果実味と程よい洗み。コスパ抜群の俺のオリジナルワイン。

厳選ハイクオリティワイン

**22** **泡** **辛口** Riesling Sekt Brut Ungeheuer 2011 / Josef Biffar  
リースリング ブリュット ウンゲホイヤー-2011 / ヨーゼフ・ビファール 5,800  
産地 ドイツ / ファルツ  
品種 リースリング

60カ月以上のシュールリーで旨味を引き出した傑作ゼクト。リースリング特有の酸味が長熟の決め手。

**24** **白** **辛口** Coteaux de l'Ardeche Vioigner / Domaine des Granges de Mirabel BIO  
コート・ドラ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

ピーチアアプリコット、ジャスミンのようなアロマティックな香り。酸味が穏やかなビオディナミワイン。

**26** **オレ** **辛口** Blind Corner Orange  
ブラインド・コーナー オレンジ 6,500  
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、ソーヴィニヨン、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チミツ。厚みもある。

**28** **赤** **フル** Corazon del Indio / Vigna Marty  
コラゾン・デル・インディオ / ヴィーニャ・マーティー 5,500  
産地 チリ / マウレヴァレー  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、シラー

かつてオーパス・ワンの醸造家だったマーティ氏のワイン。豊かな果実味と余韻に広がるスパイスさを楽しめる。

**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 6,800  
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** **フル** Barolo Tebavio 2007 / Tenuta L'illuminata  
パローロ・テヴァヴィオ2007 / テヌータ・イルミネータ 8,800  
産地 イタリア / ピエモンテ  
品種 ネッピオーロ

イタリアワインの王様パローロ。熟成した味わいをお楽しみください。

**23** **泡** **辛口** Taittenger Brut Reserve  
テタンジェ ブリュット・レゼルヴ 9,800  
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

シャルドネの聖地コード・デ・ブランのシャルドネを多く使う家族経営の優美なシャンパーニュ。

**25** **白** **辛口** Paul Cluver Estate Chardonnay  
ポールクルーバー エステート・シャルドネ 5,800  
産地 南アフリカ / エルギン  
品種 シャルドネ

程よく濃厚でクリーミーなシャルドネ。徐々にワインの温度を上げていくとオーク由来するリッチな味わいを楽しめる。

**27** **白** **辛口** Capitel Foscarino / Anselmi  
カピテル・フォスカリーノ / アンセルミ 7,000  
産地 イタリア / ヴェネト  
品種 ガルガーネガ、シャルドネ

あえてソアヴェを名乗ることをやめた偉大な生産者。火山性土壌由来のいきいきとした芳醇な果実味。

**29** **赤** **ミディアム** Airlie Bank Pinot Noir  
エアリー・バンク ピノ・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・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。

**31** **赤** **フル** Margaux 2016 / Maison Sichel  
マルゴー 2016 / メゾン・シシェル 7,800  
産地 フランス / ボルドー  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド

中身はあの偉大なシャトー・マ〇〇ー!美しく洗練された口当たりがうっとりします

※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。