


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
切りたてのプロシュート クルード 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

Burrata cheese caprese style
ブッラータチーズのカプレーゼ仕立て 1,200
ブ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 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 L (3~4名様) 980
アンチョビ風味のシーザーサラダ for 3~4people
ボリュームーな3~4名様向きと2~3名様向きの2サイズです
M (2~3名様) 780
for 2~3people

Green salada 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

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

ANTIPASTO CALDO

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ご一緒にお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!
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~ 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。

Fiorentine tripe
フィレンツェ風トリッパのトマト煮込み  980
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

French fries truffle flavor
フライドポテト トリュフ風味 700
特製トリュフディップを付けてお召し上がりください

お好みのお料理に
トッピングはいかがでしょう?

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

※価格はすべて税込表示です。

ORENO ITALIAN SHIBUYA

PIZZA

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



トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風

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 
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
痛みつき間違いなし!

30cm	1,800
20cm	1,200

Selectable Harf and Harf
チョイスなハーフ&ハーフ
下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい

30cm	2,000
------	-------

Margherita
マルゲリータ 
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

30cm	1,300
20cm	800

Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)
しらすのマリナーラ 
ピッツァの元祖
チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル

30cm	1,300
20cm	800

Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil
ロマーナ 
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

30cm	1,500
20cm	900

Diavola Spicy salami, chili pepper and basil
ディアボラ 
ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

30cm	1,600
20cm	1,000

Prosciutto e rucola
プロシュート エルッコラ 
トマトピッツァの上に
生ハム、ルッコラ、パルミジャーノチーズをトッピング


30cm	1,700
20cm	1,100

Funghi Mushrooms and bacon
フンギ ミスティ 
キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ

30cm	1,600
20cm	1,000

Pancetta e mushroom
パンチェッタ エ マッシュルーム 
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

30cm	1,600
20cm	1,000

Smoked oil sardines and tuna
サルダ アフミカータ エトンノ 
スモークオイルサーディンとマグロのピッツァ

30cm	1,500
20cm	900

5 kinds of cheese
チンクエ フォルマジ 
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

30cm	1,700
20cm	1,200

PRIMO PIATTO



ポルチーニ茸のチーズリゾット


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
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 1,700
俺イタ創業時からの看板メニューに蟹のほぐし身を加えた旨味たっぷりのスパゲティ

Whitebait spaghetti Genoa style
釜揚げしらすのジェノバ風 スパゲティ 1,500
バジルペーストとスパゲティの伝統料理にしらすをトッピング

Peperoncino spaghetti with shrimp and arugula
海老とルッコラの
ペペロンチーノ スパゲティ  1,500
イタリアでもメジャーな組み合わせのペペロンチーノスパゲティ

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 1,500
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

Amatriciana spaghetti
イペリコ豚のアマトリチャーナ スパゲティ  980
イペリコ豚のベーコンを使用したトマトソーススパゲティ

Arrabbiata with italian sausage penne
サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ  980
唐辛子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

Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~
チーズポロネーゼ ~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 cheese
パルメザンチーズ 200

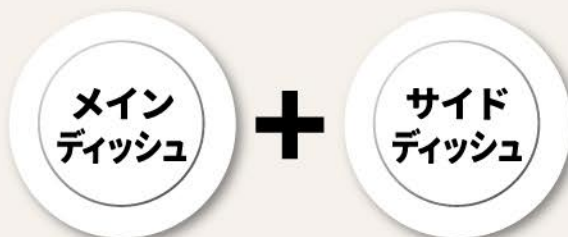
EXV olive oil
EXVオリーブオイル 200

Additional Melba toast
追加メルバトースト 200

※価格はすべて税込表示です。

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

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 1,600
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

 Porchetta made NIIGATA pork belly
新潟県産越後もち豚のポルケッタ 1,600
皮付き豚バラ肉をこんがり焼上げてシェリビネガーを利かせたソースでお召し上がりください

Milanese beef cutlet
牛肉のミラノ風カツレツ 2,000
ミラノの伝統料理をアレンジ

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 cheek in balsamic vinegar
国産牛ホホ肉のバルサミコ煮込み 2,600
とろとろに牛ホホ肉をバルサミコ酢で煮込みました

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

Today's fish dish
本日の鮮魚料理 ask
~Pesce del Giorno~
日替わりで鮮魚、仕立てが変わりますのでスタッフにお尋ねください

↓【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

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 700
彩り豊かな旬のお野菜を焼き上げました

Small salad
ミニサラダ 350
お一人様用のシンプルなサラダ

ORENO ITALIAN SHIBUYA

DOLCE



生搾りモンテビアンコ

Mont blanc with purple potatoes and cream cheese

生搾り!!紫いもと
クリームチーズのモンテビアンコ 1,300
目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

Strawberry millefeuille

イチゴのナポレオンパイ 980
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

Tiramisu

ティラ・ミス 680
ミラノの2つ星★の名店のレシピを再現

Baked cheesecake

濃厚チーズのトルタ 680
濃厚なベイクドチーズケーキです

Gateau chocolate and truffle gelato


ショコラータ トリュフジェラート 680
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

Neapolitan Baba

パバ アツラ ナポレターナ 680
キノコの形をしたスポンジケーキを
 ラム酒にたっぷり漬けたナポリの伝統的なデザート

Today's gelato

本日のジェラート2種 500
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 & CAFFE

Grappa

グラッパ 680

Orange Cello

オレンジチェッコ 680

Dessert wine

デザートワイン 680

Coffee

コーヒー 380


Black Tea

紅茶 380

Espresso

エスプレッソ 380



 このマークのドリンクはお酒です。



Information

俺のイタリアン渋谷からのご案内

- ◆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協力お願いいたします。
- ◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。

※価格はすべて税込表示です。

Drink menu

NAMINAMI SPARKLING WINE

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

BEER

Beer サントリー生ビール(トリプル生)	730
Shandy Gaff シャンディーガフ	680
Non-alcoholic beer サントリー オールフリー	580

BOTTLE BEER

瓶ビール

Craft beer(ORENO Ale/Shizuoka) 俺のエール(静岡)	780
Craft beer(Orion Draft/Okinawa) オリオンドラフト(沖縄)	780
Craft beer(Shibunama/Tokyo) 澁生(東京)	880
Craft beer (Hitachino-nest White beer/Ibaraki) 常陸野ネスト ホワイトビール(茨城)	880
Craft beer(MORETTI/Itala) モレッティ(イタリア)	880

HIGH BALL

ORENO Highball 俺のハイボール 700ml	680
KAKU Highball 角ハイボール	680
Ao Highball Aoハイボール	780
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 / バインジュース

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

GLASS WINE

※別紙をご参照ください。

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
SUI Gin Soda 翠ジンソーダ	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 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



IYOSHI Cola(Craft Cola)
伊良コーラ(クラフトコーラ) 680

S.Pellegrino (carbonated water) サンペレグリノ(炭酸水)	480
Pepsi Cola ペプシコーラ	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、チェレック、パレリャダ

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

Fleur 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

Gran beau Reserve Cabernet-Merlot "ORENO"

グランボー・レゼルヴァ 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・ロゼ
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魚介にピッタリ地中海ワイン。

09 白 中辛口 Weingut Josef Biffar
Riesling Halbtrocken
ヨーゼフ・ビファー
リースリング・ハルブトロッケン 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ーワイン。優しい甘みとフレッシュな酸に癒されます。

10 白 辛口 Torivilva 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、ガルナッシュ・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。シュワッと微発泡感のある白ワイン。

14 中辛口 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ミングなロゼワイン。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 赤 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 / Tollo
モンテプルチアーノ・ダブルツッポ
ピオロジコ / トッポ 3,800

産地 イタリア / アブルツォ
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
ピコーズ アイム・ピノ・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・ノワール

カリフォルニア育ちのピノ・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・オルミガス 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 Tamba 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・ノワール、ピノ・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 San Blas Ribolla Gialla di
Rosazzo / Valle
サン・ブラス リボッラ・ジャッラ・ディ・ロサツツォ /
ヴァッレ 5,500

産地 イタリア / フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア
品種 リボッラ・ジャッラ

北イタリア土着品種リボッラ・ジャッラ100%。酸味はまるやかで芳醇ワイン。

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 オレンジ 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・グリージョ、ソーヴィニオン、セマソン、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。

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 The Specialist Lodi
Zinfandel
ザ スペシャリスト ジンファンデル 5,500

産地 アメリカ / カリフォルニア
品種 ジンファンデル、プティシラー

ブラックベリー、プラム、オールスパイスの豊かな香り。とフレバーを持ち、滑らかでジューシーで濃厚!!

29 赤 フル Chanti Classico Gran Selezione /
Poggio Ai Mandorli
キャンティ・クラシコ・グランセレチオーネ /
ポッジオ・アイ・マンデルリ 5,800

産地 イタリア / トスカーナ
品種 サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー

キャンティ最上クラスのDOCG。やわらかなバランスよく飲み頃。

30 赤 フル Azuminoikeda Syrah 2017 /
Grande Polaire
安曇野池田シラー2017 /
グランポラール 6,500

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。

31 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。凝縮したブラックブルーーツにオークのコンピネーション。

32 赤 ミディアム Bass River 1835
Pinot Noir
バスリヴァー 1835
ピノ・ノワール 8,800

産地 オーストラリア / ヴィクトリア州
品種 ピノ・ノワール

あのロマネ・コンティと同等の3~4t/haに収量を抑えた、透き通るようなエレガントワイン。

33 赤 フル Margaux 2016 /
Maison Sichel
マルゴー 2016 /
メゾン・シシェル 9,500

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・マ〇〇ー!美しく洗練された口当たりとうっとりします。