

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個がオススメです♪

 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

Burrata cheese, prosciutto and seasonal fruits
ブッラータチーズ、プロシュットクルードと
季節のフルーツ 1,300
クリーミーなチーズと生ハムの塩味にフルーツのマリアージュ

Freshly cut raw ham
切りたてのプロシュット クルード 880
生ハムは切りたてが一番!!!!

Pâté de campagne
田舎風パテ 600
俺のフレンチのシェフも認める厚切りパテです♪

Liver paste
濃厚なレバーペースト 1ピース 350
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

Pickled seasonal vegetables
季節野菜のピクルス 350
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 350
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

Truffle flavored MIX nuts (50g)
トリュフ風味のMIXナッツ(50g) 350
俺のイタリアンのオリジナルトリュフスナイスをご賞味ください

Parmigiano reggiano aged 24 months
チーズの王様 500
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

Gateau cream cheese
ガトークリームチーズ 500
レーズン、ナッツなどを練り込んだクリームチーズをキャラメリゼ

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



▲ウニ・カニ・イクラを添えた雲丹のムース

◀黒毛和牛の炙りカルパッチョ

お好みのお料理に
トッピングは
いかがでしょうか?

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
追加メルパトースト 200

INSALATA

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
ポリュミーな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 salad 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

海老ときのこの
アヒージョ



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一緒に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! 2piece
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~ 700
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。 チーズトッピング +200
cheese topping

~Zuppaforte~ Neapolitan style pork stew with tomato
~ズッパフォルテ~ 700
ナポリ風豚のもつトマト煮込み
ナポリの伝統料理!新鮮な豚の内臓をトマトでじっくりと煮込みました

French fries topped with A5 Kuroge Wagyu beef lardo
A5黒毛和牛のラルドを纏ったポテトフライ 780
アンチョビ風味のポテトフライに黒毛和牛の牛脂サラミの薄切りをトッピング

※デザートは別紙にてご参照ください。



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くださいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆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。

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。

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!
病みつき間違いなし!

30cm 1,800
20cm 1,200



Selectable Half and Half

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

Margerita

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 Raw ham and arugula

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 ミスディ

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 and 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

Cheese risotto
with porcini mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

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

1,700



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

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

1,700

Whitebait spaghetti Genoa style

釜揚げしらすのジェノバ風 スパゲティ

色鮮やかなバジルペーストにしらすをトッピング “トリコロレ”

1,500

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

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

1,500

Amatriciana spaghetti

厚切りパンチェッタの

アマトリチャーナ スパゲティ

厚切りの豚バラ肉を添えたトマトソーススパゲティ

980

Arrabbiata with italian sausage penne

サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ

香辛料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

980

Lamb and fava bean ragout with pecorino cheese gnocchiti sardi

仔羊と空豆のラグー ペコリーノチーズの香り

ニョッケティサルディ

仔羊のミートソースと空豆にサルデーニャ島の伝統ショートパスタ

1,500

Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~

チーズボロネーゼ ~ヴォルカーノ~

超濃厚なチーズグラタンスパゲティ

1,700

SECONDO PIATTO & CONTORNO

組み合わせが選べるお料理

メイン
ディッシュ

+

サイド
ディッシュ

メインディッシュとサイドディッシュを
好きな組み合わせで選びいただけます。

※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



Hungarian duck thigh confit

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ

鴨もも肉を低温でじっくり調理して柔らかく仕上げています

1,800

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

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

1,600

Milanese beef cutlet

牛肉のミラノ風カツレツ

ミラノの伝統料理をアレンジ

2,000

Australian bone-in roasted lamb loin

オーストラリア産

骨付き仔羊ロースのアッロースト

骨付きの仔羊をじっくりとローストしました

2,200

Beef short ribs stew with tomatoes ~Spezzatino~

牛カルビのトマト煮込み

〜スペツァティーノ〜

牛バラ肉をトマトソースで柔らかく煮込みました

2,300

Beef sirloin steak

US産牛肉のタリアータ 200g

食べ応えのある厚切りサーロイン!!

2,000

↓【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

トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト

600

Potato gratin

ポテトグラタン ドフィノワーズ

ドフィネ地方の濃厚なポテトグラタン

600

Cream spinach

クレームスピナッチ 150g

トリュフがほのかに香るほうれん草のクリーム煮

400

Butter grilled corn

バターコーン 150g

甘味の強いコーンをバターンターしました

350

Small salad

ミニサラダ

お一人様用のシンプルなサラダ

350

お好みのお料理に
トッピングは
いかがでしょうか?

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

※デザートは別紙にてご参照ください。

DOLCE



BAKED CHEESECAKE

濃厚チーズトルタ

700



STRAWBERRY MILLEFEUILLE

イチゴのナポレオンパイ

1,000

CAFFE & TEA

HOT COFFEE

ホットコーヒー

380

ICED COFFEE

アイスコーヒー

380

ESPRESSO

エスプレッソ

380

HOT TEA

ホットティー

380

ICED TEA

アイスティー

380

HERBAL TEA

ハーブティー

380

DIGESTIVO

DESSERT WINE

デザートワイン

680

GRAPPA

グラッパ

680

※ドリンクはデザートと
セットの場合、100円引き。

※価格はすべて税込表示です。

After-meal menu

デザートと
食後の飲み物は
いかがですか？



DOLCE DIGESTIVO CAFFE

oreno Italian

OMIYA
大宮



CASSATA WITH FLORENTINE

カッサータ シチリアーナ

700

TODAY'S GELATO

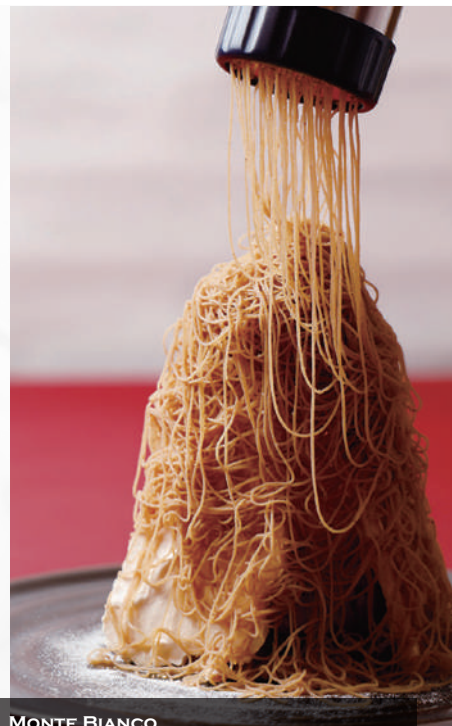
本日のジェラート2種

500

HAZELNUT CREMOSO ECLAIR

ヘーゼルナッツの
クレモーゾ エクレア

700



MONTE BIANCO
WITH MARRON BUTTER CREAM

生搾り!! マロンバタークリームの
モンテビアンコ

1,500



TILAMISU

ティ・ラ・ミス
700



"ORENO ITALIAN" DOLCE MIST

俺のイタリアンのドルチェミスト

1,500

GATEAU CHOCOLATE AND TRUFFLE GELATO

ショコラータ

トリュフジェラート

700



Drink menu

※価格はすべて税込表示です。

NAMINAMI SPARKRING WINE

ORENO Champagne 俺のシャンパン	1,300
ORENO Sparkling wine 俺の泡	780
Sparkling wine (Rose) ロゼの泡	780

Sparkling wine (Dry) 大宮の泡	900
Sparkling wine (sweet) 私の泡(甘口・微発泡)	780
Naminami non-alcoholic sparkling なみなみ ノンアルスパークリング	580

GLASS WINE

白/White

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

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

Sommelier Selection White wine ソムリエ セクション白	グラス 1,200 デキャンタ 3,780
--	--------------------------

赤/Red

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

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

Sommelier Selection Red wine ソムリエ セクション赤	グラス 1,200 デキャンタ 3,780
--	--------------------------

BEER

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

Peroni Nastro Azzurro (330ml Bottle) ペローニ ナストロアズーロ (330ml Bottle)	880
--	-----

HIGH BALL

ORENO Highball 俺のハイボール 700ml	680
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 / パインジュース

Orange cello (dry) 俺のオレンジチェット(dry)	680
---------------------------------------	-----

Orange cello (sweet) 私のオレンジチェット(sweet)	680
---	-----

MOCKTAIL

ノンアル
カクテル

Virgin Gin Tonic バージンジントニック トニックウォーター+クラフトジン	680
--	-----

Shirley Temple シャーリーテンプル グレナデン+ジンジャーエール	680
---	-----

Cinderella シンデレラ レモン+パインジュース+オレンジジュース	680
---	-----

Grape Up グレープアップ グレープジュース+グレープフルーツジュース	680
--	-----

Mango Tramonto マンゴートラモント グレナデン+オレンジジュース+マンゴージュース	680
--	-----

Ocean Aruba オーシャンアルバ ブルーキュラソー+パインジュース+ソーダ	680
---	-----

Saratoga Cooler サルトガクーラー レモン+ジンジャーエール	680
---	-----

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
---------------------------	-----

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

S.Pellegrino (carbonated water) サンペレグリーノ(炭酸水)	480
--	-----

Coca Cola コカ・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
-----------------------------------	-----

BOTTLE WINE LIST

『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

※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。

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ブランカガヴァ・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、チレツロ、パレリャーダ

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」。

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

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。

05 赤 フル

Grand Beau Reserve Caber-
net-Merlot "ORENO"グランボー・レゼルヴカベルネ・
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渋み。コスバ
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、アイレン

フレッシュ&フルーティなスパークリング。俺の名物
なみなみスパークリングお注ぎしてるのはこちらです!

10 白 辛口

Toriivilla 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。

14 口ゼ 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/カステリーヤ・ラ・マンチャ

品種 テンブラニリーヨ

パステルピンク色のチャリングな口ゼワイン。
フレッシュ&フルーティ。

18 赤 ミディアム

Montepulciano d'Abruzzo
Biologico / Toro
モンテプルチアーノ・ダブルツォ
ピオロジコ / トロ 3,800

産地 イタリア / アブルッツォ

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。

07 泡 中辛口

Angeaile Rose
アンジュエール・ブリュット

3,800

産地 スペイン

品種 テンブラニリーヨ、ボナバル

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。

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◎

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・ソーヴィニヨン、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。

19 赤 ミディアム

Chateau Lauduc
L'invincibleシャトー・ローデュック
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。

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。

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、グルナッシュ・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。

16 泡赤 中甘口

Lambrusco Amabile Don
Juseppe 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。

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。

09 白 中辛口

Weingut Josef Biffar Josef
Biffar Riesling Halbtrocken
ヨーゼフ・ビファール
リースリング・ハルプトロッケン 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。

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。シュワつ
と微発泡感のある白ワイン。

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。

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。肉が食べな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 Tanba 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。

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はちみつ。厚みもある。

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 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。
凝縮したブラックフルーツにオークのコンビーネーション。

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。

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。

31 赤 フル

Margaux 2016 /
Maison Sichelマルゴー 2016 /
メゾン・シシェル 8,800

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!美しく洗
練された口当たりにとっとりします。

24 白 辛口

Coteaux de l'Ardeche Vignier /
Domaine des Granges de Mirabel B10コート・ダルディッシュ ヴィオニエ / ドメヌ・デ・グラン
ジュ・ド・ミラベル・ビオ 5,500

産地 フランス/コート・デュ・ローヌ

品種 ヴィオニエ

ピーチやアプリコット、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。

28 赤 フル

Azuminoikeda Syrah 2017 /
Grande Potaire安曇野池田シラー2017 /
グランポレール 5,800

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。

32 赤 フル

Director's Cut Alexander Valley Cabernet Sauvignon
/ Francis Ford Coppolaディレクターズ・カット・アレキサンダーバレー・カベルネ /
フレンチス・フォード・コッポラ 9,800

産地 アメリカ/カリフォルニア

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド、他

映画界の巨匠コッポラ監督のワイナリー。
フルボディーでまろやかな果実味が楽しめる。

25 白 辛口

Gin no Shizuku Goutte
D'Argent Sauvignon Blancぎんの雫・グット・ダルジャン・ソーヴィニヨン・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 ソーヴィニヨン・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!

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。

33 赤 フル

Barolo Tebavio 2007 /
Tenuta L'illuminataバローロ・テヴァヴィオ2007 /
テヌータ・イルミネータ 12,000

産地 イタリア/ピエモンテ

品種 ネッビオーロ

イタリアワインの王様バローロ。
熟成した味わいをお楽しみください。

ナチュラルワイン(添加物、保存料、砂糖等不使用)