



# WINE / ワイン

## Spumanti スパークリングワイン



**プロセッコ**  
(イタリア)  
フレッシュで爽やかな  
味わい。  
グラス ¥900  
ボトル ¥4,500



**フランチャコルタ**  
**キュヴェ プレストージ**  
(イタリア)  
28ヶ月以上の熟成を経た上質な  
味わい。イタリアを代表するスパーク  
リングです。  
グラス ¥1,300 ボトル ¥6,500




**たごシャン**  
(大阪)  
**250ml (約グラス 2杯分)**  
世界でも珍しいデラウェアを使った  
大阪のスパークリングワイン!  
¥1,600


## Vini Bianchi 白ワイン




**トルマレスカ**  
**シャルドネ**  
(イタリア)  
果実味と酸のバランス  
がすばらしい南イタ  
リアのワイン。  
グラス ¥900  
カラフェ ¥2,700  
ボトル ¥4,500



**ヴェルディッキオ**  
**ディ カステッロ**  
**ディ イエージ**  
(イタリア)  
ブドウの魅力を生かして  
引き出したお食事にも  
ピッタリな1本です。  
グラス ¥1,100  
カラフェ ¥3,300  
ボトル ¥5,500




**カロリーナ マレンゴ**  
**シャルドネ**  
(イタリア)  
シチリアの太陽をたっ  
ぷりと浴びて完熟した  
シャルドネを使用した  
高品質なワインです。  
グラス ¥1,200  
カラフェ ¥3,600  
ボトル ¥6,000




**OSAKA デラウェア**  
(大阪)  
デラウェアのほんのりと  
甘い香り、果実味とフレ  
ッシュな酸味をお楽しみ  
下さい。  
グラス ¥1,200  
カラフェ ¥3,600  
ボトル ¥6,000


## Vini Rossi 赤ワイン



**ネプリカ ロッソ**  
(イタリア)  
赤系果実のみずみず  
しい果実味と滑らか  
な飲み心地が魅力。  
グラス ¥900  
カラフェ ¥2,700  
ボトル ¥4,500



**バルベラ ダルバ**  
**ペリーザ**  
(イタリア)  
華やかな香りとフレ  
ッシュかつ滑らかな飲  
み心地のスタンダード  
バルベラ。  
グラス ¥1,100  
カラフェ ¥3,300  
ボトル ¥5,500



**ピノ ネロ**  
(イタリア)  
心地よい飲み口と滑  
らかさのピノネロ。伝  
統的大樽熟成による優  
美な仕上がり。  
グラス ¥1,200  
カラフェ ¥3,600  
ボトル ¥6,000



**フジマル醸造所**  
**マスカット ペリー-A**  
(大阪)  
日本特有のブドウ品  
種優しい口当たりと  
なめらかな果実味  
のある味わい。  
グラス ¥1,200  
カラフェ ¥3,600  
ボトル ¥6,000

# DRINK / ドリンク

## アルコールドリンク



**生ビール**  
(アサヒ  
スーパードライ)  
¥600



**ブラックニッカ**  
**リッチハイボール**  
¥600




**自家製レモンサワー**  
¥600  
自家製レモナータを  
サワーで割りました。



**ペローニ**  
**ナストロ アズーロ**  
¥900  
「青いリボン」とい  
う名のプレミアム  
イタリアンビール。



**ミモザ**  
¥900  
シチリア産ブラッドオレンジを  
スパークリングワインで割りま  
した。




**カンパリ**  
(ソーダ/オレンジ)  
¥700  
150年以上変わらない秘蔵レシ  
ピ。ほろ苦く、ほのかに甘く、ハー  
ブが香るイタリアの代表格リキ  
ュール。




**アペロール スプリッツ**  
¥700  
オレンジの甘さとハーブの爽やか  
さが絶妙にマッチしたイタリア生  
まれのリキユール。スパークリン  
グワインで割ったアペロールの  
代表的な飲み方。


## ノンアルコールドリンク・ソフトドリンク



**B・B・B(白ワインベース)**  
**B・B・R(赤ワインベース)**  
**カラフェ 各¥1,500**  
**グラス 各¥600**  
ワインにフルーツ等を加えてじ  
っくり煮詰めたものを、B・B・B  
はソーダで、B・B・Rはトニック  
ウォーターで割っています。



**自家製レモナータ**  
¥600  
フレッシュレモンの果汁とミント、  
レモンヴァーム、シチリア産レ  
モン、スパイスを合わせた自家  
製レモナータです。



**シチリア産**  
**ブラッドオレンジの**  
**スッコ**  
¥600  
今一番おいしいフレッシュオレンジ  
果汁をシチリア産ブラッドオレンジ  
とブレンドしました。

## ◎その他のソフトドリンク


- ・シュワシュワ炭酸入り  
ゴールドデンパインのジュース ¥800
- ・オーストリア産赤ワイン用ブドウジュース ¥600
- ・コカ コーラ ¥400
- ・ジンジャーエール ¥400
- ・ウーロン茶 ¥400
- ・ノンアルコールビール アサヒドライゼロ ¥400
- ・ミネラルウォーター ナチュラル  
スパークリング ¥500

## ◎カフェ


- ・エスプレッソ ¥400  
アラビカ種100%。プレスする圧力、粉の細かさ、量にこだわった濃厚な  
イタリアンコーヒー、砂糖を入れてチョコレートテイストを楽しんで下さい。
- ・カプチーノ ¥600
- ・カフェラッテ ¥600
- ・カフェマッキアート ¥400
- ・コーヒー(HOT/ICE) ¥500
- ・紅茶(HOT/ICE) ¥500

# ボトルワイン ※ この他、ボトルワインリストもございますので、お申し付け下さい。

## Sparkling Wine スパークリングワイン




**フランチャコルタ アルマ グラン キュヴェ ブリュット**  
BELLAVISTA  
品種:シャルドネ 77%、ピノ・ネロ 22%、ピノ・ビアンコ 1%  
キメ細かい泡、程よい果実味、美しい酸。全ての要素が完璧に調和した、  
イタリア最高峰のスパークリングワイン。  
¥7,500




**ルイロデレール ブリュット プルミエ N.V**  
LOUIS ROEDERER  
品種:シャルドネ 40%、ピノネロ 40%、ピノ ムニエ 20%  
シャンパーニュの頂点に立つ老舗メゾン、ルイロデレール。  
繊細さとまろやかさが絶妙なバランスで表現されたスタンダード キュヴェ。  
¥12,000


## Vini Bianchi 白ワイン




**フィアーノ ディ アヴェッリーノ 2018**  
品種:フィアーノ 100%  
ミネラルと酸が絶妙なバランスになり  
濃厚かつパワフルな味わい。  
¥6,000



**ヤレ 2016**  
品種:シャルドネ 100%  
南イタリアらしい果実感とエレガンスを  
兼ね備えたフルボディタイプ。  
¥7,500




**ピノグリージョ ジェセラ 2015**  
品種:ピノグリージョ 100%  
豊かなボディと果実味、まろやかで  
コクを感じさせる味わい。  
¥8,000




**ソアヴェ クラッシコ ラロッカ 2017**  
品種:ガルガーネガ 100%  
ピエロパンのソアヴェクラッシコの最高峰!  
木樽熟成の濃密なクリュ ソアヴェ「ラロッカ」。  
¥10,000


## Vini Rossi 赤ワイン




**ブラウブルグンダー マリト 2017**  
品種:ブラウブルグンダー(ピノ ノワール) 100%  
バラやペリーの爽やかなブーケが魅力的な、  
エレガントなピノ ノワールです。  
¥7,000



**キャンティ クラッシコ アマ 2016**  
品種:サンジョベーゼ、メルロ  
巨匠の手腕をお手頃価格で楽しめる、高コスパの  
キャンティ・クラシコ。  
¥7,500




**ロエロ ロッソ ラ ヴァル ディ プレティ 2015**  
品種:ネッビオーロ 100%  
バローロやバルバレスコとも異なる、  
ロエロならではの魅力を表現しています。  
¥8,000




**アゴンターノ ロッソ コーネロ 2015**  
品種:モンテプルチアーノ 100%  
モンテプルチアーノの特徴を最大限生かして  
造られる重厚赤"アゴンターノ"。  
¥9,000


## ハーフボトル 375ml




**モスカート ダスティ 2018 (白)**  
品種:モスカート 100%  
低アルコール(5%)でマスカット100%で  
造られる甘口の微発砲ワイン。  
¥3,500




**ヴィラ アンティリノ ロッソ 2016 (赤)**  
品種:サンジョベーゼ、メルロー、シラー  
サンジョベーゼと国際品種がスマートに  
まとまったバランスのいいワイン。  
¥3,500




**ソアヴェ クラッシコ 2018 (白)**  
品種:ガルガーネガ、トレッピアーノ ディ ソアヴェ  
ソアヴェの盟主"ピエロパン"  
コクとミネラルを感じる本来のソアヴェ。  
¥3,800



**ロッソ コーネロ ピアンカルダン 2015 (赤)**  
品種:モンテプルチアーノ 100%  
タンニンがしっかりしていながら、程よく洗練された  
ドライで風味の良いソフトな味わい。  
¥3,800



**イエルマン ヴィナーエ 2017 (白)**  
品種:リボッラ ジャッラ、フリウラーノ  
華やかでエキゾチックな味わいの  
ワイナリーを代表する特別なワイン。  
¥5,000



**レディフェーゼ 2017 (赤)**  
品種:カベルネ ソーヴィニオン、サンジョベーゼ  
滑らかな質感がもたらす優美な印象。  
サッシカイア第三のワイン。  
¥5,000