

GLASS WINE

グラスワイン

SPARKLING WINE スパークリングワイン

テッレ・ベンティヴォーリオ スプマンテ

Terre Bentivoglio Cuvee Di Pinot

甘〇〇〇〇辛

グラス ¥825
ボトル ¥4,400

ピノネロ100%のブラン・ド・ノワール!生き生きとした泡立ちとコクのある味わい。

品種 ピノ・ネロ 100% 香り ライム・青りんごなどの柑橘類
生産者 カンティネ・ピローヴァノ (ロンバルディア)



マスティオ・デッラ・ロッジア スプマンテ ロゼ

Mastio Della Loggia Spumante Gran Cuvee Rose

甘〇〇〇〇辛

グラス ¥825
ボトル ¥4,400

ベリー系の爽やかな香り。フレッシュでフルーティーな果実味を楽しめるロゼスパークリング。

品種 ガルガネーガ 90%ピノ・ネロ 10% 香り ストロベリー・ラズベリーなど赤系果実
生産者 カンティネ・ピローヴァノ (ヴェネト)



WHITE WINE 白ワイン

ミラーコロ ピアノ (V.D.T)

Miracolo Chardonnay Trebbiano

甘〇〇〇〇辛

グラス ¥715
デカンタ ¥2,530白ワインの代表品種「シャルドネ」とイタリアの定番品種「トレッピアーノ」のブレンド!
フレッシュ&フルーティーで飲み飽きない美味しさ!グビグビいけます。

品種 シャルドネ 60% トレッピアーノ 40% 香り 杏・柑橘・花梨
生産者 マドンナ・ディ・ミラーコリ (アブルッツォ)



クズマーノ インソリア (I.G.T)

cusumano insolia Sicilia

甘〇〇〇〇辛

グラス ¥825
デカンタ ¥3,080
ボトル ¥4,400シチリアの土着ぶどう品種「インソリア」で造る、トロピカルフルーツの強く華やかな香りが特徴的!
飲み口はふくよかで厚みのある味わい!魚介類にぴったりです。

品種 インソリア 100% 香り パイナップル、マンゴーなどのトロピカルフルーツ
生産者 クズマーノ (シチリア)



ケットマイヤー ピノ・グリージョ (D.O.C)

Pinot Grigio Alto Adige Südtirol

甘〇〇〇〇辛

グラス ¥1,100
デカンタ ¥4,070
ボトル ¥5,720白ワインの最高峰“南チロル地方=Südtirol”の一本。北イタリアはピノ・グリージョの代表的な産地。
この地の土壌、涼しい気候、昼夜の極端な温度差が生むフレッシュさとリッチなブーケが詰まったワイン芳醇で特徴的なフルーティーなアロマ。ドライでストラクチャーがあり、
酸のバランスが良く余韻が長く、コストパフォーマンスに優れた秀逸な白ワインです。

品種 ピノ・グリージョ 100% 香り 熟したリンゴ・グレープフルーツ、レモンの柑橘系
生産者 ケットマイヤー (アルト・アディジェ) 熟成 ステンレスタンク6カ月 (シュールリー)



GLASS WINE

グラスワイン

ROSE WINE ロゼワイン

バルドリーノ キアレット (D.O.C)

Bardolino Chiaretto

甘〇〇〇〇辛

グラス ¥880
デカンタ ¥3,300
ボトル ¥4,950フルーティーさと爽やかな味わいで、バルドリーノ産のロゼはイタリア全体で好まれています。
果実味が口に広がりジューシー。ワインに迷ったらぜひロゼを。幅広い料理と相性抜群!

品種 コルヴィーナ70%,モリナーラ20%,ロンディネッラ10%)
香り 木苺、スグリの小さい果実。酸味の強いリンゴ。微かなスパイス
生産者 モンテ・デル・フラ (ヴェネト) 熟成 ステンレスタンク



RED WINE 赤ワイン

ロチェーノ ネロ・ダーヴォラ (I.G.T)

Roceno Nero d'avola

軽〇〇〇〇重

グラス ¥715
デカンタ ¥2,530

シチリアを代表する土着ぶどう品種「ネロ・ダーヴォラ」から造られる果実味豊かな赤ワイン。

品種 ネロ・ダーヴォラ 100% 香り カシスやチェリーのような完熟した果実
生産者 カンティネ・エウロパ (シチリア) 熟成 ステンレスタンク5カ月



スペツィエリ トスカーナ (I.G.T)

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

軽〇〇〇〇重

グラス ¥935
デカンタ ¥3,630
ボトル ¥5,280

ブルネッロの名門コル・ドルチャが作る飲み心地抜群のワイン!

サンジョヴェーゼを主体にトスカーナ伝統的品種チリエジョーロと国際品種を少量ブレンド。
心地良い甘さ、しっかりとしたタンニン、優しい酸はバランス良く調和しています。余韻も◎

品種 サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、その他国際品種
香り 木いちご、チェリー、スパイス、ヴァニラ
生産者 コル・ドルチャ (トスカーナ)
熟成 ステンレスタンク (サンジョヴェーゼ 20%のみバリック)



イントロルージュ 輪島 地酒

Intoro Rouge Muscut Bailey A "WAJIMA"

軽〇〇〇〇重

グラス ¥1,100
デカンタ ¥4,070
ボトル ¥5,720ミディアムボディですが、するする飲めてしまう仕上がり。
フルーティーで優しいベリー系の味わい。程よい酸味とタンニンのバランス。

品種 マスカットベリーA 100% 香り イチゴジャムのようなベリー香。
生産者 ハイディワイナリー (石川・輪島) 熟成 フレンチオーク樽



※ 画像はヴィンテージが異なるラベル(2016)となりますが、2017年です。

※価格はすべて税込です。

SPARKLING WINE スパークリングワイン



プロセッコ コネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ・スーペリオール NV (D.O.C.G)

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥5,500

世界中で一番飲まれているスパークリングがプロセッコです！中でもコネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ地域は最高グレードのブドウ産地です。2019年にそのワイン畑が世界遺産に登録されました！

繊細で果実香を持ったワインらしい香り。辛口でしっかりとしていますが、上品で爽やかな口当たり。気泡は美しく持続性があります。

品種	グレーラ 100%	香り	青りんご・上品な柑橘類
生産者	カルベネ・マルヴォルティ (ヴェネト)	熟成	タンク内2次発酵 (シャルマ方式)

カ・デル・ボスコ フランチャコルタ・キュベ・プレステージ NV (D.O.C.G)

Ca'del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige

甘〇〇〇●辛

ハーフボトル ¥4,950

ボトル ¥8,250

初めてフランチャコルタを飲むという方にオススメ1本！カ・デル・ボスコ社の定番にして、フランチャコルタの真髄です。

きめ細やかで持続性のある泡立ちに心地よいフレッシュ感と酸味のある仕上がり。しなやかな口当たりで前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

品種	シャルドネ75% ピノ・ビアンコ10% ピノ・ネロ15%	香り	繊細なブーケ・イースト香・トロピカルフルーツ
生産者	カ・デル・ボスコ (ロンバルディア)	熟成	瓶内2次発酵 (シャンパーニュ方式)

ベラヴィスタ フランチャコルタ アルマ・グラン・キュベ・ブリュット NV (D.O.C.G)

Bellavista Franciacorta Alma Gran Cuvée Brut

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥10,780

シャンパーニュにひけをとらない品質と見事なバランスの良さを誇るイタリア最高峰スパークリングワイン

4年以上もの長期熟成期間を経て造る、細部までこだわりぬいたデリケートな造り。優美で上品な泡が細かに立ち上ります。どんな食事とも難なく寄り添います！

品種	シャルドネ88% ピノ・ネロ11%ピノ・ビアンコ 1%	香り	洋梨・バニラ・白い花
生産者	ベラヴィスタ (ロンバルディア)	熟成	瓶内2次発酵 (シャンパーニュ方式)

カ・デル・ボスコ フランチャコルタ・キュベ・プレステージ ロゼ NV (D.O.C.G)

Ca'del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige Rosé

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥10,780

フランチャコルタの明るい果実味と繊細さに、優雅さを兼ね備えた極上スパークリング・ロゼ

赤い果実や微かなオレンジの皮の風味と共にクリスピーなミネラル感。フランチャコルタの個性が光るストラクチャーの優れたバランスの良いフルボディタイプ。

品種	ピノ・ネロ75% シャルドネ25%	香り	スグリ・ブルーベリー・ブラックベリー
生産者	カ・デル・ボスコ (ロンバルディア)	熟成	瓶内2次発酵 (シャンパーニュ方式)



ORANGE WINE オレンジワイン

白ブドウを原料に、赤ワインの製法を用いて造られたワインが”オレンジワイン”です。皮や種も一緒に仕込むことで、皮由来の香りや、通常白ワインにない渋味を伴う複雑な味わいになります。



アナトリーノ ビアンコ (I.G.T)

Anatrino Toscana Bianco

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥6,050

旨味とコクがあって、余韻が少しスパイシーでドライな味わい。めっちゃうまで◎
魚料理には冷やして、肉料理には常温で。1本で前菜からメインまで楽しめます！ シェフのイチオシ！

品種	トレッピアーノ 100%	香り	オレンジの皮・黄桃・シェリー酒
生産者	カルロ・タンガネリ (トスカナ)	熟成	マセラシオン1~2週間、6か月間シュールリー、6か月熟成

WHITE WINE 白ワイン

ランゲ シャルドネ (D.O.C)

Falanghina Vendemmia Tadiwa Roccamonfina Bianco

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥4,180

ピエモンテ伝統のフレッシュで華やかなスタイル + ほんのり樽を感じるブルゴーニュスタイルが融合！
ミネラル豊かな果実味とエレガントな飲み心地！ 前菜、魚料理、軽めのお肉料理とご一緒に。

品種	シャルドネ 100%	香り	洋梨、パイナップル、柑橘類
生産者	ボジオ (ピエモンテ)	熟成	90%ステンレスタンク 10%フランス産オークの新樽



ピエロパン ソアーヴェ・クラシコ (D.O.C)

Pieropan Soave Classico

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥4,950

ソアーヴェは白ワインの生産で世界的に有名な町。中でも伝統のクラシコ地区。
その中でもピエロパン社のワインは群を抜く品質を持って高い評価を世界中で得ています。
エレガントかつフレッシュな果実香。酸味と果実味のバランスが良く、魚介類の料理によく合います！

品種	ガルガネーガ 85% トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ 15%	香り	洋梨・青りんご・ハーブ
生産者	ピエロパン (ヴェネト)	熟成	セメントタンク6~10か月



ロエロ・アルネイス “アンテリージョ” (D.O.C.G)

Roero arneis Anterisio

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥4,950

ピエモンテ州の土着品種「アルネイス」その中でも白ワインで有名な地域カナーレの上質アルネイス！
味は濃くしっかりめで酸味果実味のバランス良い風味！飲みごたえのあるしっかりとした味わい。
前菜、パスタ、魚介類の料理と相性◎。

品種	アルネイス 100%	香り	杏、リンゴの爽やかな香り。カモミールの余韻
生産者	カッシーナ・キッコ (ピエモンテ)	熟成	ステンレスタンク (低温マセラシオン)



シュタイン・ソーヴィニヨン (D.O.C)

Stein Sauvignon Alto Adige Südtirol

甘〇〇〇●辛

ボトル ¥5,500

昼夜の気温差が激しい事により、綺麗な酸があり、よく熟してパワフルで香り高い味わい！
香り高く凝縮された果実味に、心地良いエレガントな酸、ミネラル感たっぷりのアフター。
南チロル・アルト・アディジェのソーヴィニヨンらしさを体現するような凛としたワイン！

品種	ソーヴィニヨンブラン 100%	香り	グレープフルーツ、ミント、ややスモーキーな香り
生産者	ナルス・マルグライト (トレンティーノ・アルト・アディジェ)	熟成	ステンレスタンクで歳と共に5か月 ※価格はすべて税込です。



WHITE WINE 白ワイン

RED WINE 赤ワイン



モスカートダスティ ヴィーニャ・センツァ・ノーメ (D.O.C.G) 甘●○○○辛 ハーフボトル ¥3,080
 Moscato d'asti vigna senza nome ボトル ¥5,500

女性に人気です！ワインが飲めない、苦手な方にもおすすめ。
 モスカート＝マスカットの意味。柔らかな気泡、新鮮な果物や花のフレッシュな香りが印象的。
 甘口ですが大変上品でブドウ本来の特徴的な香りが良く出ています。食前酒やデザートワインに。

微発砲・甘口 品種 モスカート・ピアンコ 100% 生産者 プライダ (ピエモンテ)
 アルコール度数 5.5% 香り 柑橘類、オレンジの花のアロマ



クストーザ スーペリオレ “カ・デル・マールグロ” (D.O.C) 甘○○○●辛 ボトル ¥5,500
 Custozza Superiore Ca'del Magro

ワイン評価誌ガンベロロンソ10年連続最高評価のトレピッキエーリ！
 多種類のぶどうブレンドによる複雑ながらも旨み抜群◎

樹齢30年以上の古木由来の深みのある果実感と伸びやかな酸とミネラル感！

品種 ガルガネガ・トレピアノ・トスカーナ・インクローチョ・マンツォーニ・コルターゼ
 香り ヴァニラ、花、リンゴ、柑橘
 生産者 モンテ・デル・フラ (ヴェネト) 熟成 ステンレスタンク9カ月 (シュールリー)



アルタ モーラ エトナ・ピアンコ (D.O.C) 甘○○○●辛 ボトル ¥6,050
 Alta mora Etna Bianco Sicilia

近年大注目のぶどう産地“エトナ”。エトナ火山の麓のミネラル豊富な火山性土壌と、
 固有の土着ぶどう品種「カリッカンテ」の個性が見事に表現された一本。

勢いのある酸とミネラルをもつ、フルボディで秀逸な上級白ワイン。
 一般的なシチリアワインとは一線を画す非常に綺麗な味わいです！

品種 カリッカンテ 100% 香り ジャスミン・タイム
 生産者 クズマーノ (シチリア) 熟成 ステンレスタンク4カ月 (シュールリー)



シャルドネ マゾ・ライナー (D.O.C) 甘○○○●辛 ボトル ¥7,150
 Chardonnay Maso Reiner Alto Adige

白ワインの名産地アルト・アディジェの海拔350~400mの単一畑“マゾ・ライナー”のぶどうを使用！

粗さやブレのない果実感。ミネラルと酸が綺麗に溶け合う優雅な味わい。
 中盤からほのかなスパイスとまろやかな樽の風味！シャルドネ好きにぜひ飲んで頂きたいです！

品種 シャルドネ 100% 香り パナナ・パイナップル・はちみつ・バニラ
 生産者 ケットマイヤー (アルト・アディジェ) 熟成 フランス産バリック樽で11カ月・瓶内熟成最低5カ月



リス 2016 (I.G.T) 甘○○○●辛 ボトル ¥9,900
 Lis Venezia Giulia Isomzo

ピノグリージョ、シャルドネ、ソーヴィニヨンブランという個性の違うぶどうを見事にブレンド！
 イタリアの白ワインの銘醸地”イゾンツォ”の素晴らしく偉大な1本！ワイン評価誌も絶賛です。
 完熟ぶどうの豊かな香りミネラル感！ボリュームもばっちり。魚料理、白身の肉料理にも相性◎

品種 ピノグリージョ 40% シャルドネ30% ソーヴィニヨンブラン30% 香り 白い花・洋梨・ハーブ・セージ
 生産者 リス・ネリス (フルヴィ・ヴェネツィア・ジュリア) 熟成 フランス産オークのトノー樽で11カ月間。



ランブルスコ (I.G.T) 微発砲 甘●○○○辛 ボトル ¥4,180
 Lambrusco Frizzante Emilia

エミリア・ロマーニャ州の土着ぶどう品種「ランブルスコ」から造られるイタリアが世界に誇る微発砲赤ワイン！
 濃厚ながらもすっきり！生ハム、チーズ、サルシッチャと相性抜群！乾杯にも最適。

品種 ランブルスコ・マエストリ 100% 香り チェリー、カシスなど赤い果実・サワーチェリー
 生産者 モンテ・デッレ・ヴィーニエ (エミリア・ロマーニャ) 熟成



バルベラ・ダスティ ラヴィニョーネ (D.O.C.G) 軽○○●○重 ボトル ¥4,950
 Lavignone Barbera d'Asti

「バルベラ」はピエモンテ原産のぶどう品種。旨みをしっかり感じる凝縮感と綺麗な酸が特徴。
 35~40年の高樹齢ブドウが味わいに深み、厚みをもたしています。伝統的バルベラスタイルのワイン。

品種 バルベラ 100% 香り チェリー、プラムなどの濃厚で魅惑的な香り
 生産者 ビコ・マッカリオ (ピエモンテ) 熟成 ステンレスタンクで9カ月間



ローマ ロッソ (D.O.C.) Roma Rosso Lazio 軽○○○●重 ボトル ¥5,500

注目を集めるラツィオ州で最も新しいDOC「ローマ」土着ぶどう品種「チェザネーゼ」をブレンド。
 充実した果実感、骨格のあるボディ。タンニンと酸のバランスもよく、口当たりも滑らかな1本！

品種 モンテプルチャーノ 60% シラー 20% チェザネーゼ 20%
 香り 熟した果実・地中海の低木の茂み・赤い花々
 生産者 ポッジョレヴォルピ (ラツィオ) 熟成 ステンレスタンクと様々なサイズの木樽で



タトール プリミティーヴォ (I.G.T) 軽○○○●重 ボトル ¥6,050
 Tator Primitivo di Salento Puglia

「プリミティーヴォ」はプーリア州で古代から盛んに栽培されているぶどう品種です。
 魅力的で濃密な甘さ、それを支える酸とタンニンのバランスが素晴らしく、飲みごたえ十分！
 密度の詰まった豊満でしっかりとしたボディ。

品種 プリミティーヴォ 100% 香り ジャム・ドライイチジク・シナモン、タバコ
 生産者 ポッジョレヴォルピ (プーリア) 熟成 フランス産オークバリックで10カ月



キャンティ・クラッシコ (D.O.C.G) 軽○○○●重 ボトル ¥7,150
 Chianti Classico Querciabella

イタリアワインの代名詞「キャンティ」の中でも”ピオディナミ農法”を実践するワイナリーの人気の1本！
 「サンジョヴェーゼ」はトスカナ州原産のぶどう品種。滑らかでソフトな舌触り、辛口フルボディです。
 ラベルに描かれているシェフの絵は料理に合わせやすいことを表現しています！

品種 サンジョヴェーゼ 100% 香り ベリー系・ヘーゼルナッツ・甘いスパイス・タバコ
 生産者 クエルチャベッラ (トスカナ) 熟成 フランス産バリック樽とトノー樽で12カ月間

※価格はすべて税込です。



コーレ アリアニコ 2017 (I.G.T) 軽○○○●重 ボトル ¥7,700

Core Campania Aglianico

南イタリア随一の高いポテンシャルを持った品種「アリアニコ」で造られた赤ワイン。
野生的でパワフルなアロマ。豊富なタンニンや酸と共に、湧き上がるような力強さが持続します。
南イタリアの「サッシカイア」と呼ばれる「モンテヴェトラノ」に使われるアリアニコを使用。
牛肉、仔羊などの肉料理、熟成チーズと好相性。「コーレ」はイタリアの地方言語でハートの意味。

品種 アリアニコ 100%
香り リコリス（甘草）、レザーをベースに赤いベリーやスパイシーなアロマ
生産者 モンテヴェトラノ（カンパニア） 熟成 フランス産バリックで10カ月間、瓶内6カ月間



カベルネソーヴィニヨン ヴェネツィア・ジュリア 2017 (I.G.T) 軽○○●○○重 ボトル ¥7,920

Cabernet Sauvignon Venezia Giulia

ワイン業者おすすめ！果実味を抑え、バランスの取れた綺麗な味わい！
親しみやすい香りと丸い味わい。タンニンが素晴らしく、力強さとエレガントさを兼ね備えています。
一般的なカベルネソーヴィニヨンよりも飲みやすい作りで料理を選びません。

品種 カベルネソーヴィニヨン 100% 香り 赤い果実
生産者 リス・ネリス（フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア） 熟成 フランス産バリック樽で8カ月間



マゾ・ライナー ピノ・ネロ 2017 (D.O.C) 軽○○○●重 ボトル ¥8,250

Maso Reiner Pinot Nero Alto Adige Südtirol

ピノ・ネロ（ピノ・ノワール）100%のブルゴーニュ系イタリアワイン！
ドライながらピノ・ネロ特有の複雑かつ繊細な芳香と洗練された味わい。ドライですがまろやかな口当たり。

畑の細分化を防ぐ為に、第一子にのみ引き継ぐ、この地方で伝統的に行われている
マゾ（一族の意味）制度の優良畑ワイン！ 畑は海拔300~400mの単一畑。

品種 ピノ・ネロ 100% 香り バニラやタバコの伴ったベリー類やチェリー
生産者 ケットマイヤー（アルト・アディジェ） 熟成 オークの大樽で12~15カ月間



コルテ・デル・ルーポ クルテフランカ ロッソ 2016 (D.O.C) 軽○○●○○重 ボトル ¥8,580

Corte del Lupo Curtefranca Rosso

フランチャコルタのトップ「カ・デル・ボスコ」が手掛けるエレガントなボルドーブレンド。
メルローの持つフルーツ香、カベルネ・フランのエレガントさ、そしてカルメネールの円熟味を
カベルネ・ソーヴィニヨンの青太さが支える、素晴らしくバランスの取れた出来栄。

セパージュ（ブレンド比率）が素晴らしく、
最低2年間熟成させることにより、パーフェクトな融合を作り出しています。

品種 メルロー38% カベルネソーヴィニヨン33% カベルネフラン22% カルメネーレ7%
香り 熟した果実・ブルーベリー・すみれ・ハーブ・ペッパー
生産者 カ・デル・ボスコ（ロンバルディア）
熟成 バリックとステンレスタンクで21カ月間、瓶内3カ月間



アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ 2015 (D.O.C.G) 軽○○○●重 ボトル ¥9,020

Amarone della Valpolicella Classico

陰干ししたぶどうから造られる、熟成ワインの最高峰「アマローネ」！その味わいは甘美で妖艶。
陰干し期間はおよそ90~130日間。糖度が30%程度上がるまで乾燥させます。
トロリとした質感とビターチョコレートのようなほろ苦い甘みと凝縮した果実味。
クラッシコ（伝統的な畑）のエレガンスと力強さが溶け合う実力派アマローネです。

品種 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィーネ80% ロンディネッラ 20%（ヴァルポリチェッラ ブレンド）
香り 干しぶどう・ブルーベリー・さくらんぼ・胡椒・シナモン
生産者 モンテ・デル・フラ（ヴェネト） 熟成 大樽で36カ月間



ブルネッロ ディ モンタルチーノ 2014 (D.O.C.G) 軽○○○●重 ボトル ¥9,350

Brunello di Montalcino

バローロ、バルバレスコと並ぶ、イタリア三大名酒「ブルネッロ」。その中でも歴史的名門かつ屈指の
ワイナリーが造る1本。バルバレスコと同様に「イタリアワインの女王」と呼ばれています。

樹齢20年以上のサンジョヴェーゼで造るブルネッロディモンタルチーノ。
赤い果実の鮮烈な香りに、滑らかなタンニン。バランスのとれた風味と余韻が長く続きます。
有名ワイン評価誌が軒並み高得点をつけてます。赤身の肉、ジビエ、熟したチーズと合わせて。

品種 ブルネッロ 100%（サンジョヴェーゼ・グロッソ）
香り 赤系果実・カシス・カカオ・なめし革
生産者 イル・ボッジョーネ（トスカーナ） 熟成 フランス産オーク樽で36カ月



カザルフェッロ メルロー 2015 (I.G.T) 軽○○○●重 ボトル ¥10,780

Casalferrero Toscana Merlot

キャンティ・クラッシコの名門が作る「スーパートスカーナ」濃厚でエレガントなイタリアンメルロー！
単一畑でメルローに最適な土壌から生み出される味わいは、サン・テミリオンやポムロールを彷彿とさせます。
力強く好ましい味わい。若くて快活、リッチではつらつとした力強いワイン。
メルロー好き、キャンティクラッシコファンの方にぜひ味わっていただきたいです。

品種 メルロー 100% 香り 熟れた赤い果実・カカオ・ペッパー・シナモン
生産者 バローネ・リカーゾリ（トスカーナ） 熟成 トノー（30%新樽）で18カ月間



バローロ カスティリオーネ 2016 (D.O.C.G) 軽○○○●重 ボトル ¥12,100

Barolo Castiglione

「ワインの王であり、王のワインである」と称されるバローロの中でも
ワイン評価を総なめにして造り手「ヴィエッティ」が手掛ける最高の1本！

力強く豊かなタンニンと程よい酸、そして男性的なストラクチャーが特徴！
素晴らしいバランスと長い余韻、繊細も持ち合わせています。

グラスに注ぐと時間と共に香りが立ち上がり非常の魅惑的。

品種 ネッピオーロ 100% 香り 完熟したチェリーやザクロ・野花・スパイス
生産者 ヴィエッティ（ピエモンテ） 熟成 バリックとオーク大樽で30カ月間

GREAT WINE 偉大なワイン

特別な日のディナーに添えてご堪能下さい

開けて少し時間を置いてから飲むことをおすすめします。



イル・カルボナイオーネ 2003 (I.G.T)

IL Carbonaione

軽○○○●重

ボトル ¥18,150

伝説とまでいわれる超希少品種「サンジョヴェーゼ・ディ・ラモーレ」100%で造る
スーパーブスカナ！間違いなくサンジョヴェーゼの最高峰のひとつです。

1800年代後半、世界的なフィロキセラ病でイタリアの葡萄畑も壊滅状態。
その後、第一次大戦後に初めて植えられたサンジョヴェーゼ種が存在するのが
葡萄畑「イル・カルボナイオーネ」です。樹齢は30~70年。

力強くも洗練されたエレガント系。恐れ入る程のハーモニーと余韻です。希少な2003年ヴィンテージです。

生産者 ポッジョ・スカレッテ (トスカーナ、グレーヴェ・イン・キャンティ)
品種 サンジョヴェーゼ100% (サンジョヴェーゼ・ディ・ラモーレ)
熟成 オーク樽で12~15カ月



グラッタマッコ ボルゲリ・スーペリオレ 2013 (D.O.C)

Grattamacco Bolgheri Superiore

軽○○○●重

ボトル ¥19,800

サッシカイア、オルネライアと共に3大ボルゲリの一角を成す「グラッタマッコ」
サッシカイアに続いて2番目にボルゲリでスーパーブスカナを造りはじめた歴史があります。

ボルゲリワインながらサン・ジョヴェーゼをブレンドし、一般的に濃密な味わいのスーパーブスカナとは
一線を画したエレガントで芯が強くしなやかな味わいのクラシカルな旨みに満ちたスタイル

粋で芳醇、凝縮感があります。生き生きとした酸、広がりのある余韻が感じられる非常に長命なワイン。

生産者 グラッタマッコ (トスカーナ、ボルゲリ)
品種 カベルネソーヴィニオン65%、メルロー20%、サンジョヴェーゼ15%
熟成 バリックで18カ月



ルーチェ 2014 (I.G.T)

Luce

軽○○○●重

ボトル ¥22,000

「オーバスワン」で知られる天才ロバート・モンダヴィとトスカーナの名門フレスコバルディが
タグを組んだ造り手。代名詞的傑作であり、モンタルチーノの魂を宿した究極のスーパーブスカナ。
メルローのまろやかさとなめらかさに、モンタルチーノの高品質なサンジョヴェーゼの持つしっかりとした
構成とエレガントさの融合を完璧に表現。世界中のワイン愛好家を虜にしています。

洗練された上質なタンニン、驚くほど余韻が長く続き、心地良いスパイシーさを感じるフィニッシュ。

生産者 ルーチェ・デッラ・ヴィーテ (トスカーナ、モンタルチーノ)
品種 メルロー 50% サンジョヴェーゼ 50%
熟成 バリック24カ月 (85%新樽、15%古樽)

※価格はすべて税込です。

Italiana Whisky イタリアン ウイスキー

プーニ蒸留所はイタリアにおいて最初で唯一のウイスキー蒸留所で、2010年に設立された家族経営の会社です。
澄んだ高山の水、地元産の穀物、スコットランド産の伝統的な銅製ポットスチル、そして特注の熟成倉庫が、
イタリア初のモルトウイスキーを生み出しています。



PUNI DISTILLERY

産地

イタリア・トレンティーノ・アルト・アディジェ州

VINA

ヴィーナ

カスクタイプ (樽)

マルサラ・ヴェルジネの樽で5年間熟成

シングル ¥1,320
ダブル ¥2,640

アルコール度数 43%

◎ヴィーナはワイン樽で熟成したウイスキー。他とは異なる特徴的な香り！

辛口のマルサラ・ヴェルジネ用に使われていた樽を厳選し熟成。
(マルサラは伝統的にイタリアのシチリア島で生産される、イタリアの白ブドウ品種から作られ、ヨーロッパのオーク樽で熟成する酒精強化ワイン)

フルーツケーキの持つアロマが特徴で、上質なクルミと甘いサルタナ・ブドウが、シナモン、ブラム、オレンジの皮を使ったチェリー・コンポートの味わいと香りを包み込みます。



SOLE

ソーレ

カスクタイプ (樽)

米国製ファースト・フィルのバーボン樽で2年間熟成
スペイン製・シェリー樽でさらに2年間熟成

シングル ¥1,430
ダブル ¥2,750

アルコール度数 46%

◎バーボン樽とフィニッシュにスペイン最高の極甘口シェリー酒
“ペドロ・ヒメネス”の樽で4年間熟成。

「ソーレ」とはイタリア語で「太陽」を意味し、シェリー酒作りの2つの重要な段階を表現しています。
ペドロ・ヒメネスのぶどうは収穫後、スペインの暑い太陽の下で乾燥され、甘みが凝縮したいわゆる”天日干し”のブドウを用いて造ったワイン。その後頻りに樽を変えながら長年熟成されます。この古代から受け継ぐ熟成方法はSoleraと呼ばれています。

味わいに独特の甘みがあり、蜂蜜とブラッドオレンジの強い香り。
対照的にクルミとスパイシーなオーク樽のクリーミーな風味も特徴。

※価格はすべて税込です。

