




グラスワイン14種


白ワイン


ハウスワインの白
“**トレッビアーノ**” 


グラス ¥590 500cc ¥2100 1ℓ ¥3980


柑橘系の白
『**トロンテス**』 
柑橘系のキリッとした酸味
と爽やかな甘み。

フレッシュ感溢れる
『**イ・コルトリ ビアンコ**』 
華やかなアロマ広がる
フレッシュ感のある味わい。

トロピカル
『**シャルドネ**』 
よく熟した黄色い果実の印象。

濃く、ドライ
『**ソーヴィニヨン**』 
はっきりとした強い味わい。
ハーブやグレープフルーツ。

力強い香り立ち
『**ヴィオニエ**』 
ボリュームで果実味豊か
リッチな味わい。


樽熟成
『**シャルドネ**』 
新樽熟成 + トロピカルフルーツ


ALLグラス ¥690


赤ワイン


ハウスワインの赤
“**モンテプルチアーノ**” 


グラス ¥590 500cc ¥2100 1ℓ ¥3980


カリフォルニア
『**ピノ・ノワール**』 
程よく熟れた果実味を
感じる。

国際品種
『**カベルネ・ソーヴィニヨン**』 
赤ワインらしいタンニンを
程よく感じる。

パワフル
『**マルベック**』 
チェリーとスパイスの調和

スパイシー
『**シラズ**』 
クローブや黒コショウ的なスパイシーさ!!

濃く甘い
『**ジンファンデル**』 
オーク樽香と甘い果実
の香りが調和。

肉料理と
『**イ・コルトリ・ロッソ**』 
ベリー系を感じられ、
肉料理とのペアリングに
ピッタリ!!

ALLグラス ¥690

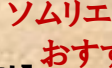
アロマティック白ワイン


“**ルエッタ**” 【プーリア州】
フィアーノ

鼻孔をくすぐるアロマティックな
香りが印象的で
ドライフィニッシュな白ワイン。

グラス ¥690
ボトル ¥3900



凝縮した果実の旨味  ソムリエ
おすすめ

“**ススマニエッコ**” 

ススマニエッコという
土着品種を使用した
プーリア州らしい
濃厚な味わいの赤ワイン。

グラス ¥850
ボトル ¥4500

