

# フェスタコース

(お2人様～)

～前菜盛り合わせ～ 盛り合わせてご用意いたします

## 生ハムと前菜4種盛り合わせ

\*内容は食材の入荷状況によって変わります

～パスタのお料理～ お2人様で一皿お選び下さい

メニューよりパスタ料理をお選び下さい

\*パスタによっては追加料金が必要となります。

～真のナポリピッツァ～ お2人様で一皿お選び下さい

当店人気No.1

ピッツァ界のベストセラー

## “ピッツァ マルゲリータ クラシカ” OR

メニューより

ピッツァを

お選び下さい

\*ピッツァは(+¥440)でハーフ&ハーフも出来ます。

\*ピッツァによっては追加料金が必要となります。

岡山県産 ～メインのお料理～

なかやま牛のタリアータ バルサミコソース

～パルミジャーノチーズ添え～

～食後のデザート・お飲物～

・自家製デザートのお盛り合わせ ・コーヒー又は紅茶

お1人様 **¥4200～** (¥4620)



# ロッソペアコース

(お2人様～)



## 生ハムと前菜4種盛り合わせ

### お好きなパスタ料理

パスタメニューよりお2人様で1品お選びください。

\*パスタによっては追加料金が必要となります。

### お好きな薪窯焼きナポリピッツァ

ピッツァメニューよりお2人様で1品お選びください。

\*ピッツァは(+¥440)でハーフ&ハーフも出来ます。

\*ピッツァによっては追加料金が必要となります。

### 自家製デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

お1人様 **¥3280～** (¥3608)

# コース限定飲み放題!!

- ★キリンハートランド生ビール
- ★ハイボール
- ★グラスワイン(赤・白)
- ★スパークリングワイン(甘口・辛口)
- ★自家製サングリア
- ★カシス・カンパリ
- ★シチリア産真っ赤なオレンジジュース

etc...

約20種類のドリンクを

ご用意しています。

☆ご注文はグループの人数様分をお願い致します。



お1人様 **90分 ¥1800** (¥1980)

でご注文いただけます!!

※()内はすべて税込表示です

ジューシー&ミルクーな  
水牛のモッツアレラ

マルゲリータ王妃



私が愛したピッツアです

¥1590

ピッツァ界のベストセラー

“水牛チーズのマルゲリータ”

(¥1749)

(トマトソース、水牛のモッツアレラ、バジリコ) (コース+¥330)

黄金トマトの  
マルゲリータ

(黄金トマトソース、ミニトマト、  
モッツアレラ、バジリコ)

¥1490 (¥1639)  
(コース+¥220)

マリナーラ  
地中海スペシャル

※チーズはのっておりません

(マリナーラ+オリーブ、  
アンチョビ、ケイパー、  
ミニトマト、バジリコ)

¥1490 (¥1639)  
(コース+¥220)

海の幸たっぷりの漁師風

※チーズはのっておりません

(マリナーラ+  
アサリ、エビ、タコ、イカ)

¥1690 (¥1859)  
(コース+¥440)

ピリッと辛い小悪魔風

(トマトソース、サラミ、  
モッツアレラ、唐辛子)

¥1590 (¥1749)  
(コース+¥330)

アンチョビの  
ナポレターナ

(トマトソース、モッツアレラ、  
アンチョビ、  
オレガノ、ニンニク)

¥1490 (¥1639)  
(コース+¥220)

“イルソーレ ロッソ”

※ハーフ&ハーフは出来ません

・マルゲリータ

・サラミ+クリームチーズ

・トリュフ風味キノコペースト

中に具が包んであります。

¥1790 (¥1969)  
(コース+¥550)

スペシャル

マルゲリータ ドック(DOC)

(トマトソース、ミニトマト、  
水牛のモッツアレラ、バジリコ)

¥1690  
(¥1859)  
(コース+¥440)

マルゲリータ クラシカ

(トマトソース、  
モッツアレラ、バジリコ)

¥1290  
(¥1419)

マルゲリータ

地中海スペシャル

(マルゲリータ+プチトマト、  
オレガノ、オリーブ、ケイパー、  
アンチョビ、ニンニク)

¥1590 (¥1859)  
(コース+¥330)

釜揚げしらすのマリナーラ

※チーズはのっておりません

(マリナーラ+釜揚げしらす、  
ミニトマト、バジリコ)

¥1490 (¥1639)  
(コース+¥220)

カプリチョーザ

(マルゲリータ+

ハム、キノコ、ナス

+アーティチョーク etc.)

¥1690 (¥1859)  
(コース+¥440)

生ハムとルッコラ

(トマトソース、モッツアレラ、  
生ハム、ルッコラ)

¥1790 (¥1969)  
(コース+¥550)

“マリナーラ” ¥1100 (¥1210)

(トマトソース、にんにく、オレガノ)

※チーズはのっておりません

真のナポリピッツァ協会とは、

EUのSTG

(伝統特産品保証)に認定され、  
「真のナポリピッツァ」を

提供する店として、非常に厳しい審査を

受け認定された店のみで構成され、

ナポリの伝統を受け継ぎ、後世に伝えていくことが主旨の協会です。

※()内はすべて税込表示です



242

ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA

# Vera Pizza Napoletana BIANCA ~トマトソースなし~

店長おすすめ!!

Pizza Meta & Meta

メタメタ=ハーフ&ハーフ

1枚で  
2度美味しい!!

¥440UPで

ハーフ&ハーフもできます。

1590円

1790円

例:水牛マルゲリータ + 5種チーズ = 2 + ¥400 = ¥1990 (¥2189)

チーズをカスタマイズ



○ 乳牛のモッツァ

レラチーズ追加

¥330

○ 水牛のモッツァ

レラチーズに変更

¥330



たっぷり水牛チーズの  
ドック ビアンカ

(たっぷり水牛モッツァレラ、  
ミニトマト、バジリコ)

¥1990 (¥2189)

(コース+¥770)



た〜っぷり5種チーズ

(モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、  
自家製スモークチーズ、  
グラナ、リコッタ)

¥1790 (¥1969)

(コース+¥550)



釜揚げしらすとカラスミの  
ピアンケッティ

(モッツァレラ、釜揚げしらす、  
サルデーニャ産カラスミ、  
ルッコラ)

¥1690 (¥1859)

(コース+¥440)



ソーセージと

いろいろお野菜

(モッツァレラ、ソーセージ、  
自家製スモークチーズ、  
ミニトマト、旬野菜)

¥1690 (¥1859)

(コース+¥440)



自家製ソーセージの  
ピッツァ ビアンカ

(モッツァレラ、ソーセージ、  
自家製スモークチーズ)

¥1490 (¥1639)

(コース+¥220)



燻製水牛チーズの  
アンティキサポーリ

(燻製水牛チーズ、  
ルッコラ、ミニトマト、  
イタリア産ハム)

¥1790 (¥1969)

(コース+¥550)



たっぷりモッツァレラチーズと  
たっぷり生ハムの  
ピアンカネーヴェ

(たっぷりモッツァレラ、  
たっぷり生ハム、  
削りたてパルミジャーノチーズ)

¥1990 (¥2189)

(コース+¥770)



とろ〜り半熟卵と  
ソーセージ、玉ねぎの  
パリアッチョ

(モッツァレラ、半熟卵、たまねぎ、  
ソーセージ、スモークチーズ)

¥1690 (¥1859)

(コース+¥440)

## オリジナルピッツァ

ポルチーニ茸の  
ピッツァビアンカ  
トリュフ風味

(ポルチーニ茸、モッツァレラ  
自家製スモークチーズ、  
トリュフ風味のキノコペースト)

¥1790 (¥1969)

(コース+¥550)



シチリア産  
ピスタチオと  
モルタデッラの  
ピッツァ

¥1690

(¥1859)

(コース+¥440)

※ ()内はすべて税込表示です

# Antipasto ~前菜~



店長がイタリア修行で  
柔らかな 学んで来た一皿  
**タコの  
カルパッチョ**  
~コラトゥーラドレッシング~  
(中) **¥1280** (¥1408)  
(大) **¥1880** (¥2068)

ナポリ名物!!  
桜エビと生のり  
“ゼッポリーネ”  
ナポリの揚げ物  
**¥590** (¥649)



小イワシと  
燻製したモッツァレラチーズの  
フリット(揚げ物)  
**¥1100** (¥1210)  
店長がイタリア修行で学んで来た一皿  
チェターラ名物!!  
イワシと燻製チーズの相性バツグン!!

自家製  
サバの燻製と  
ルッコラ  
**¥890** (¥979)



## 本日の前菜5種盛り合わせ

☆写真は一例です。大皿で盛り合わせいたします。

**¥1800** (¥1980)  
ワインやビールによく合う  
いろんな前菜をちよつとずつ  
2人前

## 切り立て熟成生ハム

原木の生ハムを専用スライサーでオーダーを頂いてからスライスいたします

たっぷり生ハム  
6枚(70g) **¥1100** (¥1210)  
追加1枚 **¥180** (¥198)



水牛の  
モッツァレラチーズと  
たっぷり生ハム  
**¥1500** (¥1650)



沖縄産あくー豚のとろける“モルタデッラハム”  
**¥650** (¥715)

ピリッと辛い!! ナポリサラミピカンテ  
**¥550** (¥605)

オリーブ2種盛り合わせ **¥490** (¥539)

チーズ盛り(ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ)  
**¥1100** (¥1210)

生ハム・サラミなどいろいろ  
イタリアンハム盛り合わせ

(2人前) **¥1280** (¥1408) (追加1人前) **¥640** (¥704)

## Burrata

### ~幻のチーズ ブラータ~



丸ごと1つ!!  
“ブラータチーズ”  
生クリームを包んだ  
贅沢な  
水牛のモッツァレラチーズ  
**¥1100** (¥1210)

### 丸ごと1個ブラータチーズと 生ハム・完熟トマトの“贅沢カプレーゼ” オススメ!!



**¥1890** (¥2079)

※ ( ) 内はすべて税込表示です

# Insalata ~サラダ~



水牛のモッツァレラチーズと  
完熟トマトのカプレーゼ  
¥1290 (¥1419)



新鮮野菜サラダ  
(中) ¥750 (¥825)  
(大) ¥1100 (¥1210)



生ハムと  
パルミジャーノチーズのサラダ  
(中) ¥1200 (¥1320)  
(大) ¥1680 (¥1848)



“海老、タコ、イカ、貝類”  
海の幸のサラダ  
¥1480 (¥1628)

# Carne ~お肉料理~



茶美豚  
ロース肉の  
チーズカツレツ  
¥1100 (¥1210)

なかやま牛のタリアータ  
~パルミジャーノチーズとレッコラ、バルサミコソースで~



(100g) ¥1780 (¥1958) (150g) ¥2430 (¥2673)

# Antipasto Caldo ~温菜~



¥1100 (¥1210)  
ぷりぷり海老とお野菜のガーリック煮

パンもご一緒に是非

日替わりパン  
¥150 (¥165)



柔らかタコの  
ロースト  
レンズ豆添え  
¥1480 (¥1628)



トリッパ(牛胃)と  
白いんげん豆の  
トマト煮込み  
¥1100 (¥1210)



ナポリ名物!!  
魚介類の  
フリットミスト  
(セモリナ粉揚げ)  
¥1100 (¥1210)



あつあつ  
ポルチーニ茸の  
チーズライスコロッケ  
1ヶ ¥290 (¥319)



ピッツァパーネ  
ピッツァ生地を素焼きしたものです。  
パンがわりにどうぞ!!  
¥550 (¥605)



ほくほくポテトフライ  
~パルミジャーノチーズ~  
¥680 (¥748)

※ () 内はすべて税込表示です

# Drimo Piatto ~パスタ料理~



トマトソースと  
フレッシュバジリコの  
スパゲティ  
**¥1100**  
(¥1210)



サルデーニャ産  
カラスミの  
ペペロンチーノ  
スパゲティ  
**¥1390**  
(¥1529)  
(コース+¥110)



濃厚&クリーミー  
カルボナーラ  
スパゲティ  
**¥1390**  
(¥1529)  
(コース+¥110)



ナスとベーコンの  
トマトソース  
スパゲティ  
**¥1290**  
(¥1419)



自家製  
ミートソース  
スパゲティ  
**¥1390**  
(¥1529)  
(コース+¥110)



スモークサーモンと  
お野菜の  
クリームソース  
スパゲティ  
**¥1290**  
(¥1419)



世界3大ブルーチーズ  
ゴルゴンゾーラ  
チーズのペンネ  
**¥1390**  
(¥1529)  
(コース+¥110)



桜えびと  
お野菜の  
オイルソース  
スパゲティ  
**¥1590**  
(¥1749)  
(コース+¥330)



牛肉の  
カルボナーラ  
リガトーニ  
**¥1590**(¥1749)  
(コース+¥330)



辛さがうまい!!  
アラビアータ  
ペンネ  
**¥1290**  
(¥1419)



切り立て生ハムと  
お野菜の  
クリームソースの  
タリアテッレ  
**¥1590**(¥1749)  
(コース+¥330)



にんにくと  
ペペロンチーノの  
スパゲティ  
**¥1290**  
(¥1419)

※ ()内はすべて税込表示です

# Primo Piatto ~パスタ料理~



## 本場ナポリの味

“ナポリ風ラグー” 牛肉のオニオン煮込みのリガトーニ **¥1590**  
(¥1749)  
(コース+¥330)

本場ナポリのミートソース。  
ブロックのままの牛肉と肉の3倍以上の玉ねぎをじっくり長時間煮込んで  
柔らかくなったお肉と玉ねぎの甘味がそのままソースになったナポリ風のミートソースです。  
肉の繊維質もあり食べ応え十分で、ワインも欲しくなる一品です。

## チェターラ名物

“コラトゥーラ和え極太スパゲティ” **¥1390**  
(¥1529)  
(コース+¥110)

※修行先の本場の味を再現するために極太パスタを  
固めにボイルしてお出しさせて頂いております。

ナポリ近郊のチェターラ名物の“コラトゥーラ”というイワシの魚醤と生のニンニクと  
オリーブオイル、パセリで和えただけのとてもマニアックでクセになるパスタです。

コラトゥーラ・・・アンチョビの上澄みを熟成させ、何度もろ過したようなもの。  
海の香りと塩気、魚の旨味が特徴的な天然うま味調味料です。



サントルチア名物!  
おぼれダコの  
トマトソースの  
スパゲティ  
**¥1290**  
(¥1419)



ナポリ風  
たっぷりアサリの  
スパゲティ  
**¥1490**  
(¥1639)  
(コース+¥220)



キノコの王様!  
ポルチーニ茸と  
サルシッチャの  
クリームソースの  
タリアテッレ  
**¥1590**(¥1749)  
(コース+¥330)



ナスと  
リコッタチーズの  
トマトソース  
スパゲティ  
**¥1490**  
(¥1639)  
(コース+¥220)

# Pasta Specilita ~ご予約限定~



“丸ごと1匹オマール海老と  
たっぷり海の幸のリングイネ  
ナポリ風ペスカトーレ”

**¥3590**(¥3949)  
(コース+¥2530) (麵大盛無料)

ご予約限定商品。

丸ごと1匹オマール海老と  
タコ、イカ、アサリ、ムール貝などの海の幸を  
たっぷり使ったご馳走感ある一皿。

お祝いやおもてなしの機会に  
ぜひご予約下さいませ。

※ ()内はすべて**税込表示**です

# 自家製サングリア

サングリア ~自家製ワインカクテル~

作り続けて30年!! イルソーレ伝統の味!!

赤ワインとオレンジジュースに、フレッシュなリンゴと  
オレンジをたっぷり漬け込みました。

グラス ¥590  
(¥649)

ピッチャー(グラス6杯) ¥3280  
(¥3608)

シュワ!!サングリア

(自家製サングリア+ジンジャーエール)

¥590  
(¥649)



## ビール

麦芽100%・アロマホップ100%生ビール

キリン“ハートランド生ビール”

¥590 (¥649)

シャンディ・ガフ

(生ビール+ジンジャーエール)

¥590

(¥649)

香り華やかエールビール

ナポリのビール“プリチェンヘル”



ナポリのピッツァ協会が

開発したビール!!

¥690

(¥759)

ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA



## ソフトドリンク

シチリア産

ブラッドオレンジジュース

¥490  
(¥539)

シチリア産

レモンスカッシュ

¥490  
(¥539)

グレープフルーツジュース

¥400  
(¥440)

ジンジャーエール

¥400  
(¥440)

コカ・コーラ

¥400  
(¥440)

ウーロン茶

¥400  
(¥440)

アップルジュース

¥400  
(¥440)

ガス入りミネラルウォーター

スパークリングウォーター750ml

¥590  
(¥649)



ノンアルコールビール

キリン  
“グリーンズフリー”

¥550 (¥605)

~イタリア産ジュース~ YOGA

各¥490

(¥539)

各200ml

・ペスカ・エ・マンゴ  
(もも&マンゴー)

・アルピコッカ (アプリコット)

・ペーラ (洋ナシ)

それぞれソーダ割もご用意出来ます。

※ ()内はすべて税込表示です



## イタリアン カクテル

### イタリア生まれの太陽カクテル

APEROL Spritz ~アペロール スプリッツ~

アペロールに辛口スプマンテと炭酸水で作った、オレンジ色の軽やかな甘さとすっきりした後味のカクテルです。



### イタリアンレモンサワー

カプリ ~レモンスプリッツァー~

リモンチェッロ(カプリ名物、レモンのリキュール)をソーダで割った南イタリアの爽やかなカクテルです。

### イタリアンミモザ

イルソーレ ~南イタリアの真っ赤な太陽~

シチリア産ブラッドオレンジジュースと辛口スパークリングワインのカクテルです。

**各¥590**  
(¥649)

## 定番カクテル ALL ¥590 (¥649)

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスソーダ

カシスウーロン

チンザドライ(ロック・ソーダ)

チンザノロッソ(ロック・ソーダ)

角ハイボール

ジンジャーハイボール

カンパリオレンジ

カンパリグレープフルーツ

カンパリソーダ



## ワインカクテル

カーディナル

(赤ワイン+カシス)

¥600 (¥660)

キール

(白ワイン+カシス)

¥600 (¥660)

キールロワイヤル

(辛口スパークリング+カシス)

¥600 (¥660)

オペレーター

(白ワイン+ジンジャーエール)

¥600 (¥660)

キティ

(赤ワイン+ジンジャーエール)

¥600 (¥660)



芋焼酎 黒霧島(ロック・水割り・ソーダ割り・湯割り) ¥600 (¥660)

※ ()内はすべて税込表示です

# Vino Bianco～白ワイン～

ハウスワイン

グラス

¥590 (¥649)

①トレッピアーノ

500cc (約4杯)

¥2200 (¥2420)

1000cc (約8杯)

¥4100 (¥4510)

辛ロスパーキング

②ラルス プリュット

爽やかな香りとしっきりとした飲み口の  
辛ロスブマンテです。

グラス ¥590 (¥649)

やや甘ロスパーキング

ボトル ¥3480 (¥3828)

③モスカート

低アルコールで女性に人気のあるスパークリング。  
爽やかなマスカートの香りが広がる甘口ワインです。

【柑橘系な白】

【アルゼンチン】

④クマ オーガニック トロンテス

柑橘系のキリッとした酸味を持ち、  
フルーティーで爽やかな甘みも少し感じます

【フレッシュ感溢れる】

【サルデーニャ州】

⑤セッラ・モスカ/ヴェルメンティーノ

シーフードとの相性抜群!!フレッシュ感のある自然体の味わい。

【トロピカル、スタンダード】

【チリ】

⑥ロス・ガンソス/シャルドネ

パインを思わせるようなトロピカルな香りで果実味たっぷり。

グラス ¥690

(¥759)

ボトル ¥3680

(¥4048)

【華やかな香り】

【フランス】

⑦ヴィニウス オーガニック ヴィオニエ

白や黄色のお花の香り、  
カリンや白桃にバニラ、トースト香が重なり合う華やかな香り。

【ルビーグレープ香る】

【ニュージーランド】

⑧ハーハ・マールボロ ソーヴィニョンブラン

濃縮された果実香と程よい酸豊かな後味

【トロピカル+新樽熟成!!】

【ブーリア州】

⑨ドンナマルツィア シャルドネ

国際品種のシャルドネを新樽で熟成。香ばしさが感じられる。

## ワインバイキング

ワイングラスはお一人様1脚でお願いします。  
ワイングラスの交換(追加)は220円頂戴致します。

# Vino Rosso ~赤ワイン~

グラス ¥590 (¥649)  
 500cc (約4杯) ¥2200 (¥2420)  
 ①モンテプルチアーノ 1000cc (約8杯) ¥4100 (¥4510)

## 赤微発泡 ②ランブルスコ アマービレ

フレッシュジュースのように爽やかなやや甘口ワインです。

グラス ¥590 (¥649) ボトル ¥3480 (¥3828)

※グラス及びワインバイキングは「缶」のものを使用しております。

【バラ・すみれ】 【マルケ州】

## ③ウマニ・ロンキ/ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ

香水のような特徴的な華やかな香りのワイン。  
 繊細なタンニンを感じられ食事にもよく合う。

【酸味たっぷりな辛口】 【ヴェネト州】

## ④ベルターニ/ヴァルポリチェッラ

名門ワイナリー【ベルターニ】が造るデイリーワイン。  
 淡い色合いに、適度にして十分な酸。若めのイタリアワインらしい味わい。

【スパイシー】 【オーストラリア】

## ⑤シラース ファウンド・ストーン

クローブや黒コショウ的なスパイシーさ!!

グラス ¥690

【酸味穏やか辛口】 【マルケ州】

(¥759)

## ⑥ウマニ・ロンキ/ピアンキ

ボトル ¥3680

モンテプルチアーノと  
 わずかなカベルネ・ソーヴィニオンを使用したワイン。  
 丸みのある味わいとドライフィニッシュでバランス良し。

(¥4048)

【コクのある甘み】 【プーリア州】

## ⑦ノー・ブル “ジンファンテル”

アメリカンオーク樽の香りと  
 濃い色の果実、コーヒー、甘草の香りが調和。

【深みを感じられる赤】 【プーリア州】

## ⑧MGM/イル・サローネ

深みを感じ、ハム・サラミ類やミートソース系パスタ、  
 タリアータなどの肉料理に!!

90分 飲み放題

¥2500 (¥2750)

(ドリンク L.O 21:30)

※在庫によって、銘柄が変更になる場合がございます

※ ()内はすべて税込表示です

# Vino Bianco〜白ワイン〜

36ヶ月以上熟成 極上シャンパン

¥8600  
(¥9460)

## ナポレオン・シャンパーニュ

🍷 シャルドネ 🍷 ピノ・ノワール

フランス皇帝ナポレオンを名乗れる唯一のシャンパーニュ。

中程度の濃さの黄金色。蜂蜜、洋梨、熟した柑橘類、アーモンドの芳醇なアロマを伴うノーズはピュアでエレガント。超高品質なシャンパーニュワインです。

【黒ブドウ由来のストラクチャー】 【ロンバルディア州】

## ニーノ・ネグリ/アルピ・レティケピアンコ

🍷 ネッピオーロ(別名キアヴェンナスカ)(黒ブドウ)

黒ブドウから造られた白ワイン。

パローロやバルパレスコなども造られる以上にタフな黒ブドウ。

黒ブドウ由来のストラクチャーが十分感じられる。

すっきりした口当たりながら、ジューシーで余韻には

心地よい複雑さが◎

¥5800  
(¥6380)

【コク、旨味あり辛口】 【カンパーニャ州】

## ヴィラ・マティルデ/グレコ・ディ・トウーフォ

🍷 グレコ

イタリアにおける原産地呼称の最高位!! D・O・C・Gワイン。

フレッシュ感があり、ミネラルが多く味わいに溶け込んでいる。

白桃やあんずを感じさせるふくよかさも感じられる。

¥5800  
(¥6380)

【樽熟成濃厚リッチ】 【トレンティーノ・アルト・アディジェ州】

## “サンクト・ヴァレンティン”

### アルト・アディジェ・シャルドネ

🍷 シャルドネ

バリックでのアルコール発酵と熟成を経て、

凝縮した果実の風味、樽熟成によるバニラ香が広がる。

複雑性のある豊かで上品な味わい。

¥7800  
(¥8580)

【有名な“ル・モンラッシュ”の隣の畑】 【ブルゴーニュ地方】

## ドメヌ・シャンソン/シャサーニュ・モンラッシュ

### ブルミエ・クリュ・レ・シュヌヴォット

🍷 シャルドネ

美しい黄金色。

開けたての香りには

ピュアさもアロマティックさも、白い花の華やかさもあり複雑。

味わいは非常にボリュームが感じられ、力強い。

時間とともに蜜のような濃厚さも出てきて

それだけで楽しめるポテンシャルを持つワイン。

¥14980  
(¥16478)

※ ()内はすべて税込表示です

# Vino Rosso ~赤ワイン~

【凝縮した果実の旨味】 【ブーリア州】

¥4500  
(¥4950)

## ① マスカ・デル・タッコ/ススマニエッコ

🍷 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ブーリア州らしい濃厚な味わいのワイン。

## ② ニーノ・ネグリ/ 【エレガント、辛口】 【ロンバルディア州】

¥4950  
(¥5445)

### ヴァルテッリーナ・スペリオーレ・リゼルヴェ

🍷 ネッピオーロ

ロンバルディア州の「終始ブルゴーニュテイスト」なワイン。  
熟成香が奥深さを感じさせるお食事にとてもよく合うワインです

【南伊を代表する赤】 【カンパーニャ州】

¥6500  
(¥7150)

## ③ ヴィッラ・マティルデ/タウラージ

🍷 アリアニコ

南イタリアのワインの王様!! 非常に力強いワイン。

【凝縮、濃縮感!!ハイコストパフォーマンス】 【ヴェネト州】



ソムリエ

おすすめ

## ④ ルイジ・リゲッティ/アマローネ カピテル・デ・ロアリ

¥7800  
(¥8580)

🍷 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ ロンディネッラ

100 kgの葡萄から約40本しか造られないという驚愕の凝縮感。 **ハーフボトル ¥4400**  
(通常は1kgから1本) (¥4840)

【ワイナリーオブザイヤー受賞】 【トスカーナ州】

## ⑤ コッレマッサーリ/ポッジョ・ロンブローネ

¥9800  
(¥10780)

🍷 サンジョヴェーゼ 30ヶ月熟成。

チェリーや赤いベリーを思わせるアロマが広がり、  
甘くスパイシー。味わいは豊かで、後味が長く続く。

【3大ボルゲリワイン】 【トスカーナ州】

## ⑥ グラッタマッコ/ボルゲリ・ロッソ・スペリオーレ

¥15800  
(¥17380)

🍷 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、サンジョヴェーゼ

「サッシカイア」、「オルネッライア」と並ぶ3大ボルゲリのひとつ。  
18ヶ月熟成。濃密でアロマティックな構成があり、  
果実味とバルサミコの風味が感じられる。  
生き生きとした酸、深い余韻、非常に長命なワイン。

【合計3030日もの時間をかけてリリース】 【ヴェネト州】

¥19800  
(¥21780)

## ⑦ ベルターニ/アマローネ・テッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

🍷 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ ロンディネッラ

並外れた複雑性を持ち、今が飲み頃のオールドヴィンテージ。2009年。  
凝縮感がありつつ、非常に綺麗でエレガント。  
辛口の味わいの中にドライフラワーのニュアンスが感じられ  
余韻も心地よく長く楽しめる。

【比類なき華やかさと高貴さ】 【ピエモンテ州】

## ⑧ スピネッタ/“ヴァレイラーノ”バルバレスコ

¥25800  
(¥28380)

🍷 ネッピオーロ

約2年の小樽熟成の後に1年間の瓶内熟成を経て、  
ろ過、清澄は行わずに出荷。  
まずはその高貴な香りを楽しんで頂きたい。  
色んな花が集まった“香りの花束”。  
力強い芯は持ちながらも、しなやかにこなれたタンニン、  
深い余韻に酔いしれます。

※ ()内はすべて**税込表示**です