

# 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” 01

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。

※マルゲリータクラシカ以外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 **¥4620～** (¥5082)

※写真の内容は一例です。



# 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 **¥3680～** (¥4048)

# コース限定飲み放題!!

- ★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)

※ ()内はすべて税込表示です

ジューシー&ミルクーな  
水牛のモッツァレラ

マルゲリータ王妃



私が愛したピッツァです

¥1690

ピッツァ界のベストセラー

“水牛チーズのマルゲリータ”

(トマトソース、水牛のモッツァレラ、バジリコ) (コース+¥440)

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、  
モッツァレラ、バジリコ)

¥1590 (¥1749)  
(コース+¥330)

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)

¥1590 (¥1749)  
(コース+¥330)

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)

¥1790 (¥1969)  
(コース+¥550)

ピリッと辛い小悪魔風

(トマトソース、サラミ、  
モッツァレラ、唐辛子)

¥1690 (¥1859)  
(コース+¥440)

アンチョビの  
ナポレターナ

(トマトソース、モッツァレラ、  
アンチョビ、  
オレガノ、ニンニク)

¥1590 (¥11749)  
(コース+¥330)

“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。

¥1990 (¥2189)  
(コース+¥770)

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、  
水牛のモッツァレラ、バジリコ)

¥1790  
(¥1969)

(コース+¥550)

マルゲリータ クラシカ

(トマトソース、  
モッツァレラ、バジリコ)

¥1390  
(¥1529)

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)

¥1690 (¥1859)  
(コース+¥440)

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)

¥1590 (¥1749)  
(コース+¥330)

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.)

¥1790 (¥1969)  
(コース+¥550)

生ハムとルッコラ

(トマトソース、モッツァレラ、  
生ハム、ルッコラ)

¥1890 (¥2079)  
(コース+¥660)

“マリナーラ” ¥1200 (¥1320)

(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。



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。

1690円

1990円

例:水牛マルゲリータ + 5種チーズ = 2 + ¥400 = ¥2240 (¥2426)

## ピッツァをカスタマイズ

通常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

卵のせ ¥330 にんにくのせ ¥110

生ハムのせ ¥550 オリーブのせ ¥220

ルッコラのせ ¥330 キノコのせ ¥220

ソーセージのせ ¥440 玉ねぎのせ ¥220



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)

¥1990 (¥2189)  
(コース+¥770)



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)

¥1790 (¥1969)  
(コース+¥550)



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)

¥1890 (¥2079)  
(コース+¥660)



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)

¥1590 (¥1749)  
(コース+¥330)



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)

¥1890 (¥2079)  
(コース+¥660)



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)

¥2200 (¥2420)  
(コース+¥990)



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)

¥1890 (¥2079)  
(コース+¥660)

## 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)

¥1890 (¥2079)  
(コース+¥660)



シチリア産  
ピスタチオと  
モルタデッラの  
ピッツァ

¥1790  
(¥1969)  
(コース+¥550)



※ ()内はすべて税込表示です

# Antipasto ~前菜~

**名物!!**



オーナーがイタリア修行で  
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) **¥1480** (¥1628)  
(大) **¥2080** (¥2288)

**名物!!**

桜エビと生のり  
“ゼッポリーネ”  
ナポリの揚げ物  
(8個入り)  
**¥790** (¥869)

**名物!!**



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)  
オーナーが  
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。

ワインやビールによく合う **¥2000**  
いろいろな前菜をちよつとずつ (¥2200)  
2人前

## 切り立て熟成生ハム

塊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  
**¥1650**  
(¥1815)



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) **¥1380** (¥1518) (追加1人前) **¥690** (¥759)

## 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!!**



**¥1990**  
(¥2189)

※ ( ) 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) ¥850 (¥935)  
(大) ¥1200 (¥1320)



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バルサミコソースで~



名物!!

Antipasto Caldo ~温菜~ (100g) ¥1880 (¥2068) (150g) ¥2680 (¥2948)



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)

¥1100 (¥1210)

チェターラ名物!!



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

イタリア修行先直伝!!  
半日かけて柔らかく  
ポイルしたタコをローストし  
香ばしさをプラス。



ナポリ名物!!

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)

¥1200 (¥1320)  
(1人~2人前)



あつあつ  
ポルチーニ茸の  
チーズライスコロッケ  
1ヶ ¥350  
(¥385)



ほくほくポテトフライ  
~パルミジャーノチーズ~

¥680 (¥748)



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!!  
¥850 (¥935)

※ () 内はすべて税込表示です

# Pasta Specilita



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  
**¥1690** (¥1859)  
 (コース+¥440)



サルデーニャ産  
 カラスミの  
 ペペロンチーノ  
 スパゲティ  
**¥1690**  
 (¥1859)  
 (コース+¥440)



牛肉の  
 カルボナーラ  
 リガトーニ  
**¥1690** (¥1859)  
 (コース+¥440)



桜えびと  
 お野菜の  
 オイルソース  
 スパゲティ  
**¥1690**  
 (¥1859)  
 (コース+¥440)



柔らかタコの  
 シャラティエツリ(ナポリの生パスタ)  
 ※スパゲティでもご用意出来ます。

半日かけて柔らかくボイルしたタコ。  
 そのタコのスープで生パスタをボイルし  
 麺自体にもタコのエキスをいっぱい吸わせ、  
 味付けのトマトも最小限にすることで  
 タコの風味を引き立たせている。

**¥2000** (¥2200) (コース+¥770)

## ～一般的な、ポピュラーなパスタ料理～

トマトソースとフレッシュバジリコのスパゲティ	<b>¥1390</b> (¥1529)
スモークサーモンのクリームソーススパゲティ	<b>¥1390</b> (¥1529)
ナスとベーコンのトマトソーススパゲティ	<b>¥1390</b> (¥1529)
おぼれダコのトマトソーススパゲティ	<b>¥1490</b> (¥1639)
濃厚&クリーミー カルボナーラスパゲティ	<b>¥1490</b> (¥1639)
世界3大ブルーチーズ ゴルゴンゾーラチーズのペンネ	<b>¥1490</b> (¥1639)
辛さがうまい!!アラビアータペンネ	<b>¥1490</b> (¥1639)
シンプル!!にんにくと鷹の爪のスパゲティ	<b>¥1390</b> (¥1529)
切り立て生ハムのクリームソースのタリアテッレ	<b>¥1490</b> (¥1639)

# Pasta Consigliata ~名物パスタ~

## ナポリ名物

“ナポリ風ラグー” 牛肉のオニオン煮込みのリガトーニ **¥1790**  
 (¥1969)  
 (コース+¥550)

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” **¥1590**  
 (¥1749)  
 (コース+¥330)

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。

Al dentissimo

※太くて硬い麺です

## ナポリ名物!!

たっぷりアサリのスパゲティ  
**¥1690** (¥1859) (コース+¥440)

## ナポリ名物!!

ズッキーニと  
 イタリアのチーズ  
 カチョカヴァッロの  
 ネラーノ風  
 スパゲティ

**¥2000** (¥2200)  
 (コース+¥770)

## ナポリ名物!!

“たっぷり海の幸の  
 ペスカトーレ”

シャラティエツリ和え

※スパゲティでもご用意出来ます。  
 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ナポリ料理

**¥2590** (¥2849)  
 (コース+¥1650)

## 特別な日のご馳走!!

“丸ごと1匹オマール海老と  
 フレッシュマトのリングイネ”

※スパゲティでもご用意出来ます。

丸ごと1匹オマール海老を  
 使ったご馳走感ある一皿。  
 生クリーム入りは+¥500

**¥3490** (¥3839)  
 (コース+¥2420)

※()内はすべて税込表示です



Dolce

# 自家製デザート

**Dolce misto ¥990** (¥1089)

日替わりデザート 3種盛り合わせ

※お誕生日やお祝い事に、メッセージ付きのデザートのご予約も承っております。

※写真の内容は一例です。



consigliati



alcolico

ナポリのお菓子

ババ

## ナポリ名物!! “Babà”

ナポリへ行ったら誰もが食べるであろうお菓子の“ババ”  
自家製のプリオッシュ生地にしみ込んだ甘いシロップ、リキュールのアルコール感にたっぷりクリーム定番ババです。  
付属のリキュールをすべて加えると味が本場に近づきます。

アマルフィ名物!!

ナスのバスティッチョ

“あの”野菜のナスを使ったデザート!!

ナス+チョコレート!

アマルフィ地方では有名なナスを使ったデザートです。



シチリア産ピスタチオと

マスカルポーネチーズのカンノーロ

ピスタチオとマスカルポーネチーズ

を使用した濃厚なカンノーロ。

フォークを使わず

手で頂くのがイタリア流。



イタリアの定番  
濃厚 ティラミス

濃厚なマスカルポーネ  
チーズとエスプレッソを  
使った、イタリアの  
代表的なデザートです。



カプリ風  
チョコレートケーキ  
“カプレーゼ”

アーモンドの粉を使った  
チョコレートケーキ。  
カプリ島の伝統的な  
お菓子です。



“アッフォガート”  
バニラアイスの  
エスプレッソがけ

バニラアイスに熱い  
エスプレッソをかける、  
イタリアの定番デザート!!



パンナコッタ  
濃厚&クリーミーな  
パンナコッタに  
クリームカラメルを  
かけました。



**ALL ¥690** (¥759)

**コーヒー・紅茶 ¥490** (¥539)

- \*アイス OR ホットティー (レモン OR ミルク)
- \*ナポリのエスプレッソコーヒー
- \*イタリアンカプチーノ (+110)
- \*コーヒー(アイス OR ホット)
- \*アメリカンコーヒー
- \*アイスカフェラッテ

## “Digestivo” 食後酒

- \* 少しのブルーチーズと  
少しの極甘口ワインのセット **¥1100**  
(¥1210)
- \* リモンチェッロ **¥790**  
(¥860)
- \* リモンチェッロクレーマ **¥790**  
(¥860)
- \* グラッパ **¥800**  
(¥880)
- \* グラッパ(樽熟成)  
(国際コンクール最高品質受賞) **¥800**  
(¥880)

※ ()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”

シャンディ・ガフ 各¥590  
(生ビール+ジンジャーエール) (¥649)

ラドレル(レモンビール)  
(生ビール+シチリア産レモンスカッシュ)

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 ¥550 (¥605)  
“グリーンズフリー”



## ~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)

・アルビコッカ (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。

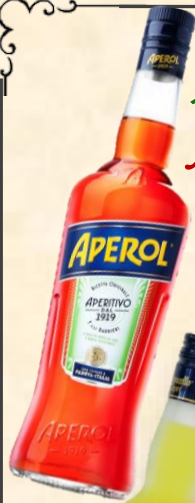
※ ()内はすべて税込表示です

## 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 トレッピーアーノ 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。  
爽やかなマスカットの香りが広がる甘口ワインです。

【ローマ法王も愛したワイン】 【ラツィオ州】

### ④ フラスカーティ・セッコ/フォンタナ・カンディダ

爽やかな辛口で丸ごとブドウをかじる様な優しい味わい。

【柑橘系な白】 【アルゼンチン】

### ⑤ トロンテス /クマ オーガニック

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

【愛され続けて 200 年】 【シチリア州】

### ⑥ コルヴォ・ピアンコ/ドゥーカ・ディ・サラパルータ

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。

グラス ¥690

【トロピカル、スタンダード】 【チリ】

(¥759)

### ⑦ シャルドネ/ロス・ガンソス

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。

ボトル ¥3680

(¥4048)

【ルビーグレープ香る】 【ニュージーランド】

### ⑧ ソーヴィニョンブラン/ハーハ・マールボロ

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 シャルドネ オーク /ドンナマルツィア

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)  
 ハウスワイン 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。

【フレッシュ&スパイシー】 【シチリア州】

## ③シラー カラニカ/ドゥーカ・ディ・サラパルータ

赤いベリー系果実に加え、クローブなどのスパイシーさを感じる。  
 あっさりとした口当たりで、ドライフィニッシュ。

【熟した果実の力強さ】 【サルデーニャ州】

## ④カンノナウ・ディ・サルデーニャ/セツラ&モスカ

黒系果実を思わせる、熟したほんのり甘い香り。  
 酸味も穏やかで円熟した味わい。  
 ブドウと樽の要素がバランスよい。

【フレッシュ+陰干し】 【トスカーナ州】

## ⑤パッシェーノ/メリーニ

フレッシュなベリーやプラムの香り。  
 一部のブドウを陰干しすることでフレッシュさに、  
 ドライフルーツのようなコク、香りを与えている。

グラス ¥690 (¥759)

【コクのある甘み】 【プーリア州】

## ⑥ジンファンデル/ノーブル

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。

ボトル ¥3680 (¥4048)

【バラ・すみれ】 【マルケ州】

## ⑦ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ/ウマニ・ロンキ

香水のような特徴的な華やかな香りのワイン。  
 香りとはギャップのある飲みごたえのある味わいに  
 繊細なタンニンもたっぷりと感じられお食事にもよく合う。

【深みを感じられる赤】 【プーリア州】

## ⑧イル・サローネ/ MGM

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

## 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。 (¥8360)

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。

¥7600

【アロマティックな香り】 【バジリカータ州】

## マンフレディ ピアッコ バジリカータ

🍷 ミュラー・トゥルガウ、トラミネール・アロマティコ  
イキイキと、はっきりとした、もぎたての果実や白い花。  
味わいは爽やかさも感じさせる辛口。

¥4500

(¥4950)

【黒ブドウ由来のストラクチャー】 【ロンバルディア州】

## アルピ・レティケ ピアッコ/ニーノ・ネグリ

🍷 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。  
バローロやバルバ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◎

¥5500

(¥6050)

【コク、旨味あり辛口】 【カンパーニャ州】

## グレコ・ディ・トゥーフォ/ヴィラ・マティルデ

🍷 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)

【果実の凝縮感とミネラル】 【ロンバルディア州】

## カ・プリオーネ/ニーノ・ネグリ

🍷 ソーヴィニオン、シャルドネ 🍷 キアヴェンナスカ他  
トロピカルフルーツのフルーティさと  
フレンチオークの穏やかな樽香が調和。

¥6000

(¥6600)

【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。

¥6800

(¥7480)

※ ()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】【プーリア州】

¥4500  
(¥4950)

## ススマニエロ/マスカ・デル・タッコ

🍷 ススマニエロ

ススマニエロ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ワイン。

【食事を呼ぶワイン】【ピエモンテ州】

¥4950  
(¥5445)

## バルベーラ・ダルバ/ジャコーザ・フラテッリ

🍷 バルベーラ

空気の透き通った森のような冷涼感のある香り。  
質は穏やかで豊富なタンニンと適度にして十分な酸。

【華やか&熟成香】

【サルデーニャ州】

¥5500  
(¥6050)

## タンカファツァ アルゲーロ/セツラ&モスカ

🍷 カンノウ カベルネ・ソーヴィニヨン

華やかさ中にも2年間の樽熟成由来の深みを感じさせる熟成香。  
カドのとれた丸みのあるまろやかな味わい。  
タンニンもワインによく溶け込んでいて心地よい。

【イタリア国内受賞歴多数】

【トスカーナ州】

¥5500  
(¥6050)

## ラ・セルヴァネツラ

### キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ/メリーニ

🍷 サンジョヴェーゼ・グロッソ

一言でいけば<エレガントなキアンティ・クラッシコ>  
軽やかながらもうま味があり、辛口な1本  
リリース 50周年を記念した特別ラベルです。

【南伊を代表する赤】

## タウラージ/ヴィッラ・マティルデ 【カンパーニャ州】

🍷 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。

¥6500  
(¥7150)

【凝縮、濃縮感!!ハイコストパフォーマンス】 【ヴェネト州】

## アマローネ カピテル・デ・ロアリ/ルイジ・リゲッティ

🍷 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ ロンディネツラ

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。  
(通常は1kg から1本)



ソムリエ  
おすすめ

グラス ¥1500  
(¥1650)

ハーフボトル ¥4000 (¥4400) ボトル ¥7800 (¥8580)

【女王、お姫様、ブーケ】 【ピエモンテ州】

## バルバレスコ ガイヤ・プリンチペ/ロベルト・サロット

🍷 ネッピオーロ

“イタリアワインの女王”と称されるバルバレスコ  
少しオレンジがかかった明るい色調。  
花束やフルーツバスケットのような華やかでチャーミングな香りに  
バリック熟成由来のバニラ香も感じさせる。  
味わいはしっかりとタンニンを感じフルボディでドライ。とても柔らかく女性的。

¥8800  
(¥9680)

※ ()内はすべて税込表示です