

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” 0Ω

メニューより

ピッツァを

お選び下さい

※ピッツァは(+¥440)で-half&-half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 **¥4980～** (¥5478)

※写真の内容は一例です。



ロッソコース

(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-half&-half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 **¥3980～** (¥4378)

飲み放題メニュー

単品お料理と一緒にでも

コースのお料理と一緒にでも

- ★ハートランド生ビール
 - ★角ハイボール
 - ★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分をお願い致します。

(中学生未満の方、除く)

お1人様 **90分 ¥2200** (¥2420)

※()内はすべて税込表示です

ジューシー&ミルクシーな
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



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)

¥1990

(¥2189)

黄金トマトの

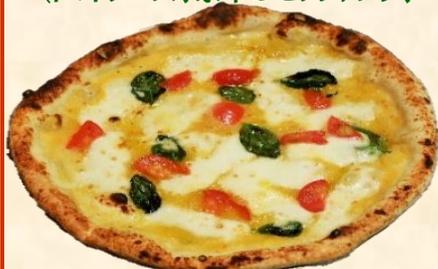
マルゲリータ

(黄金トマトソース、ミニトマト、モッツァレラ、バジリコ)

¥1790

(¥1969)

(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)

¥1690

(¥1859)

(コース+¥110)



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)

¥1990

(¥2189)

(コース+¥440)



ピリッと辛い小悪魔風

(トマトソース、サラミ、

モッツァレラ、唐辛子)

¥1890

(¥2079)

(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)

¥1790

(¥1969)

(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。

¥2200

(¥2420)

(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)

¥2090

(¥2299)

(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)

¥1590

(¥1749)

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)

¥1990

(¥2189)

(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)

¥1790

(¥1969)

(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.)

¥1990

(¥2189)

(コース+¥440)



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)

¥2200

(¥2420)

(コース+¥770)



“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。

例: 水牛マルゲリータ + 5種チーズ = 2 + ¥400 = ¥2495 (¥2745)

ピッツァをカスタマイズ

通常のモッツアレラチーズ追加 ¥330

水牛のモッツアレラチーズに変更 ¥440

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



丸ごと1個!!
ピッツァ プラータ!!
(丸ごと1個プラータチーズ、
モッツアレラ、ロースハム
ミニトマト、ルッコラ、
ピスタチオペースト)
¥3480 (¥3828)
(コース+¥1930)
※ハーフ&ハーフは出来ません



たっぷり5種チーズ
(モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、
自家製スモークチーズ、
グラナ、リコッタ)
¥2200 (¥2420)
(コース+¥770)

ハチミツ付き



釜揚げしらすとカラスミの
ピアンケッティ
(モッツアレラ、釜揚げしらす、
サルデーニャ産カラスミ、
ルッコラ)
¥1990 (¥2189)
(コース+¥440)



ソーセージと
いろいろお野菜
(モッツアレラ、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+¥330)



自家製ソーセージの
ピッツァ ビアンカ
(モッツアレラ、ソーセージ、
自家製スモークチーズ)
¥1790 (¥1969)
(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)
¥1890 (¥2079)
(コース+¥330)



たっぷりモッツアレラチーズと
たっぷり生ハムの
ピアンカネーヴェ
(たっぷりモッツアレラ、
たっぷり生ハム、
削りたてパルミジャーノチーズ)
¥2400 (¥2640)
(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
(モッツアレラ、半熟卵、たまねぎ、
ソーセージ、スモークチーズ)
¥1890 (¥2079)
(コース+¥330)

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、モッツアレラ
自家製スモークチーズ、
トリュフ風味のキノコペースト)
¥2200 (¥2420)
(コース+¥770)



シチリア産
ピスタチオと
モルタデッラハムの
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)
¥850 (¥935)

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 **¥2500**
いろいろな前菜をちよつとずつ (¥2750)
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) **¥1200**
(¥1320)
追加1枚 **¥200**
(¥220)



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) **¥1580** (¥1738) (追加1人前) **¥790** (¥869)



水牛の
モッツァレラチーズと
たっぷり生ハム
¥1850
(¥2035)

沖縄産あぐー豚のとろける“モルタデッラハム”
¥750 (¥825)
ピリッと辛い!! ナポリサラミピカンテ
¥750 (¥825)
オリーブ2種盛り合わせ **¥590** (¥649)
チーズ盛り(ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ)
¥1100 (¥1210)

Burrata ~幻のチーズ プラータ~



丸ごと1つ!!
“プラータチーズ”
生クリームを包んだ
贅沢な
水牛のモッツァレラチーズ
¥1200
(¥1320)

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



¥2390
(¥2629)

※ () 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
¥1480 (¥1628)

なかやま牛の低温ロースト
~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) ¥2030 (¥2223) (150g) ¥2880 (¥3168)



ぷりぷり海老とお野菜のガーリック煮
¥1100 (¥1210)

パンもご一緒に是非

日替わりパン
¥200 (¥220)

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!!
¥990 (¥1089)

※ () 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
¥1890 (¥2079)
 (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
¥1890
 (¥2079)
 (コース+¥440)



牛肉の
 カルボナーラ
 リガトーニ
¥1990 (¥2189)
 (コース+¥550)



桜えびと
 お野菜の
 オイルソース
 スパゲティ
¥1890
 (¥2079)
 (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。

提供時間
 約20分～

¥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	¥1590 (¥1749)
スモークサーモンのクリームソーススパゲティ	¥1590 (¥1749)
ナスとベーコンのトマトソーススパゲティ	¥1590 (¥1749)
おぼれダコのトマトソーススパゲティ	¥1690 (¥1859)
濃厚&クリーミー カルボナーラスパゲティ	¥1690 (¥1859)
世界3大ブルーチーズ ゴルゴンゾーラチーズのペンネ	¥1690 (¥1859)
辛さがうまい!!アラビアータペンネ	¥1690 (¥1859)
シンプル!!にんにくと鷹の爪のスパゲティ	¥1590 (¥1749)
切り立て生ハムのクリームソースのタリアテッレ	¥1690 (¥1859)

Pasta Consigliata ~名物パスタ~

名物!!



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 **¥1990**
(¥2189)
(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)

※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。

Al dentissimo

提供時間
約20分~

※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 **¥1890** (¥2079) (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)

提供時間
約20分~

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)

提供時間
約20分~

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)

提供時間
約30分~

※ ()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)

“Digestivo” 食後酒

- *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

- * 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31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 ¥690
(¥759)

ピッチャー(グラス6杯) ¥3980
(¥4378)

シュワ!!サングリア

(自家製サングリア+ジンジャーエール)

¥690
(¥759)



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¥690
(生ビール+ジンジャーエール) (¥759)

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“ブリチェンヘル”



ナポリのピッツァ協会が
開発したビール!!

¥750
(¥825)

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 ¥590
(¥649)

シチリア産
レモンスカッシュ ¥590
(¥649)

グレープフルーツジュース ¥490
(¥539)

ジンジャーエール ¥490
(¥539)

コカ・コーラ ¥490
(¥539)

ウーロン茶 ¥490
(¥539)

アップルジュース ¥490
(¥539)

黄色いオレンジジュース ¥490
(¥539)

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 ¥690 (¥759)
“グリーンスフリー”



~イタリア産ジュース~ YOGA

各¥590
(¥649)

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¥690

(¥759)

定番カクテル ¥690 (¥759)

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 ¥690 (¥759)

カーディナル

(赤ワイン+カシス)

キール

(白ワイン+カシス)

キールロワイヤル

(辛口スパークリング+カシス)

オペレーター

(白ワイン+ジンジャーエール)

キティ

(赤ワイン+ジンジャーエール)



芋焼酎 黒霧島(ロック・水割り・ソーダ割り・湯割り) ¥690 (¥759)

※ ()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・ブリオーネ/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

🍷 カンノナウ 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