

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 **¥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 **¥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)

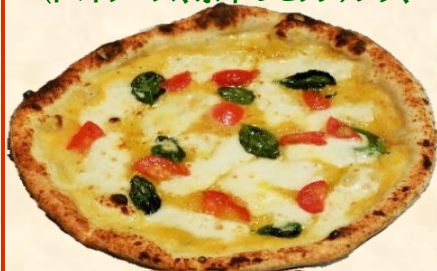
¥1990

(¥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
ピッツァ ビアンケッティ
(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
ピッツァ ビアンカネーヴェ
(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
チェッターラ名物!!
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
いろんな前菜をちよつとずつ
¥2500
(¥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)



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)

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)

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
¥1200
(¥1320)

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!!



¥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!!

(100g) ¥2030 (¥2223) (150g) ¥2880 (¥3168)

Antipasto Caldo ~温菜~



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

(生ビール+ジンジャーエール)

各 ¥690
(¥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
“グリーンズフリー”

¥690 (¥759)



~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。

¥7600

(¥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。

【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)

ススマニエッコ/マスカ・デル・タッコ

🍷 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】

¥6500
(¥7150)

🍷 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

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)

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