

# MENU

# Tavola D'oroのセットメニュー

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
\*If you have any allergies, please notify our staff.

## PASTA set

パスタセット

**A. ¥2,500**

Salad + drink included  
サラダ+ドリンク付き

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad

削りたてロディジャーノチーズと  
ロメインレタスのサラダ

+

Please choose from the PASTA menu.

パスタメニューから  
お好きな1品をお選びください。

+

Please choose from 1Drink menu.

ドリンクからお好きな1杯

**B. ¥3,500**

Appetizer + drink included  
前菜+ドリンク付き

3 Types of Hors d'oeuvre Platter

前菜3種盛り合わせ

+

Please choose from the PASTA menu.

パスタメニューから  
お好きな1品をお選びください。

+

Please choose from 1Drink menu.

ドリンクからお好きな1杯

Additional Menu  
追加

**+¥400**

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad

削りたてロディジャーノチーズと  
ロメインレタスのサラダ

## PIZZA set

ピッツアセット

**A. ¥3,400**

Salad + drink included  
サラダ+ドリンク付き

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad

削りたてロディジャーノチーズと  
ロメインレタスのサラダ

+

Please choose from the PIZZA menu.

ピッツアメニューから  
お好きな1品をお選びください。

+

Please choose from 1Drink menu.

ドリンクからお好きな1杯

**B. ¥4,400**

Appetizer + drink included  
前菜+ドリンク付き

3 Types of Hors d'oeuvre Platter

前菜3種盛り合わせ

+

Please choose from the PIZZA menu.

ピッツアメニューから  
お好きな1品をお選びください。

+

Please choose from 1Drink menu.

ドリンクからお好きな1杯

Additional Menu  
追加

**+¥400**

Freshly Shaved Lodigiano Cheese and Romaine Lettuce Salad

削りたてロディジャーノチーズと  
ロメインレタスのサラダ

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。  
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。  
\*Photos are sample images. \*Prices include taxes. \*If you have any allergies, please notify our staff.  
\*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

## Pasta パスタ

※大盛り セット価格に +¥500



Spaghetti with Sicilian Rouge Tomato and Basil, Ricotta Cheese

A. シシリアンルーージュとバジリコの  
トマトソース スパゲッティーニ  
リコッタチーズ添え



Spaghetti with Clams, Sicilian Rouge Tomato and Seaweed

B. あさりと岩海苔、シシリアンルーージュの  
ボンゴレピアンコ スパゲッティーニ



Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese and Italian Rice.

C. パルミジャーノレッジャーノチーズと  
国産イタリア米のリゾット



Spaghetti Carbonara with Egg Yolk and Pancetta

D. 濃厚卵黄とパンチェッタの  
カルボナーラ スパゲッティーニ



Tagliatelle with Traditional Meat Sauce "Bolognese"

E. イタリア伝統のミートソース  
ボロネーゼ タリアテッレ

※セット価格に +¥300



Spaghetti with Snow Crab, Zucchini and Tomato Cream Sauce

F. ズワイ蟹とズッキーニの  
トマトクリーム スパゲッティーニ

※セット価格に +¥500



Cold Pasta Federini with Fruit Tomatoes and Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

G. フルーツマトと  
"白糖酪恵舎"モッツァレラチーズの  
冷製パスタ フェデリーニ

※セット価格に +¥500



Tagliatelle with Shrimp, Porcini and Bisque Cream Sauce

H. 天然赤海老とポルチーニ茸の  
ビスククリーム タリアテッレ

※セット価格に +¥700



Cold Pasta Federini with Caviale Italiano

I. イタリア産キャビアの  
冷製フェデリーニ

※セット価格に +¥1,000

## Pizza ピッツア



Margherita used Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

A. 北海道"白糖酪恵舎"モッツァレラチーズで  
つくるマルゲリータ

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella Cheese from Shiranuka  
トマトソース、バジリコ、  
北海道"白糖酪恵舎"モッツァレラチーズ



Romana

B. ロマーナ

Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Olive, Anchovies, Garlic, Oregano  
トマトソース、モッツァレラ、ケイパー、オリーブ、  
アンチョビ、ニンニク、オレガノ



Marinara

C. マリナーラ

Tomato Sauce, Sicilian Rouge Tomato, Garlic  
トマトソース、シシリアンルーージュ、ニンニク



Mortadella

D. モルタデッラ

Tomato Sauce, Mozzarella, Mortadella Ham, Mascarpone  
トマトソース、モッツァレラ、モルタデッラハム、  
マスカルポーネ



Bianchetti.

E. ビアンケッティ

Mozzarella, Basil, Sicilian Rouge Tomato, Whitebait Fish, Garlic, Grana Bianco  
モッツァレラ、バジリコ、シシリアンルーージュ、シラス、  
ニンニク、グラナピアンコ



Bismarc

F. ビスマルク

Spinach, Mozzarella, Pancetta, Grana Bianco, Soft-Boiled Eggs  
ほうれん草、モッツァレラ、パンチェッタ、グラナピアンコ、  
半熟卵



Quattro Formaggi

G. クアトロフォルマッジ 蜂蜜付き

Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Bianco  
マスカルポーネ、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、  
グラナピアンコ

※セット価格に +¥300



Gorgonzola with figs

H. ゴルゴンゾーラと  
イチジクの赤ワイン煮

Mozzarella, Fig Compote, Gorgonzola, Grana Bianco, Walnuts  
モッツァレラ、イチジクの赤ワイン煮、ゴルゴンゾーラ、  
グラナピアンコ、クルミ

※セット価格に +¥500

## Drink ドリンク

Orange Juice

・みかんジュース

Grapefruit Juice

・グレープフルーツジュース

Coca cola

・コカ・コーラ

Ginger ale

・ジンジャーエール

Coffee( Hot/Iced )

・コーヒー(ホット/アイス)

Black Tea( Hot/Iced )

・ティー(ホット/アイス)

セット価格に

**+¥400**

Peroni NASTRO AZZURRO

・ペローニ ナストロアズーロ生

Asahi SUPER DRY

・アサヒスーパードライ生

Prosecco

・プロセッコ(スパークリングワイン)

white wine

・白ワイン

Red wine

・赤ワイン

blood orange Juice

・ブラッドオレンジジュース

## 追加の Main dish メイン料理

If you add it to a set menu, it will be served in half size.

セットメニューに追加の場合は-halfサイズ(1人前)でのご提供となります。



Iwate Pref Iwai Chicken Thigh Cacciatore Stewed Hunter's Style with White Wine Vinegar.

A. 岩手県産'いわいどり'もも肉の  
カチャトーラ

※セット価格に +¥1,400



Sautéed Kagoshima Pref 'Satsuma Chami Pork'.

B. 鹿児島県産'薩摩茶美豚'ロースの  
ソテー

※セット価格に +¥1,600



Pan-fried Swordfish in Herb Breadcrumbs

C. 天然メカジキの香味パン粉焼き

※セット価格に +¥1,400



Saroma Black Beef Tagliata with Leaf Salad and Balsamic Sauce.

D. 北海道産"サロマ黒牛"の  
タリアータ

※セット価格に +¥2,100



# Appetizer 前菜

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
\*If you have any allergies, please notify our staff.



Caesar Salad Tavola D'oro Style

- A. ターヴォラドオーロのシーザーサラダ ¥1,700

チーズドレッシング、パンチェッタ、クルトン、ゆで卵、ロメインレタス。どこか懐かしいノスタルジックな組み合わせと、パルミジャーノレッジャーノチーズを存分に味わうサラダ。



Caprese

- B. 北海道“白糠酪恵舎”のモッツアレラチーズとフルットマトのカプレーゼ ¥1,800

ミルクィで柔らかなモッツアレラチーズと甘酸っぱいフルットマトのコントラスト。



Smoked Swordfish Carpaccio with Marinated Zucchini and Botargo

- C. 燻製メカジキのカルパッチョ ¥1,900  
ズッキーニのマリネとボツタルガ

表面を軽く燻したメカジキを厚めにスライスし、イタリア産のカラスミ《ボツタルガ》と胡麻で仕上げます。



Marinated Smoked Salmon

- D. スモークサーモンのマリネ ¥1,900

脂ののったサーモンにビネガーとアンチョビを効かせた小玉葱を合わせ、柑橘オイルとディルでさっぱりと。



Low Temperature Cooked Fillet of Daisen Chicken with Tonnato Sauce and Genovese.

- E. 大山どりフィレ肉の低温調理 ¥1,600  
トンナートソースとジェノベーゼ

しっとり仕上げたフィレ肉の冷製に、ツナのソースとバジリコのソースをお好みで。

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。  
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。  
\*Photos are sample images. \* Prices include taxes. \*If you have any allergies, please notify our staff.  
\*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



Frittata (Italian Style Omelet)

- F. イタリア風オムレツ フリッタータ ¥1,600

野菜やハムを入れて、仕上げにモッツアレラチーズをのせてオープンへ。



Three assorted Italian Olive.

- G. イタリア産オリーブ 3種類 ¥950



Botargo from Greece

- H. ギリシャ産半生ボツタルガ ¥2,000



Baguette 3piece

- I. バゲット  
3ピース  
¥750



Garlic Toast 3piece

- J. ガーリックトースト  
3ピース  
¥1,050



# Pizza ピッツァ

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
\*If you have any allergies, please notify our staff.



## 人気 No.1

- Margherita used Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm  
A. 北海道“白糠酪恵舎”モッツアレラチーズでつくる  
マルゲリータ ¥2,800  
Tomato Sauce, Basil, Mozzarella Cheese from Shiranuka  
トマトソース、バジリコ、  
北海道“白糠酪恵舎”モッツアレラチーズ



## 人気 No.2

- Romana  
B. ロマーナ ¥2,800  
Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Olive, Anchovies, Garlic, Oregano  
トマトソース、モッツアレラ、ケイパー、オリーブ、アンチョビ、  
ニンニク、オレガノ



- Marinara  
C. マリナーラ ¥2,800  
Tomato Sauce, Sicilian Rouge Tomato, Garlic  
トマトソース、シシリアンルーージュ、ニンニク



- Mortadella.  
D. モルタデッラ ¥2,800  
Tomato Sauce, Mozzarella, Mortadella Ham, Mascarpone  
トマトソース、モッツアレラ、モルタデッラハム、  
マスカルポーネ



- Bianchetti.  
E. ビアンケッティ ¥2,800  
Mozzarella, Basil, Sicilian Rouge Tomato, Whitebait Fish, Garlic,  
Grana Bianco  
モッツアレラ、バジリコ、シシリアンルーージュ、シラス、  
ニンニク、グラナビアンコ

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。  
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。  
\*Photos are sample images. \* Prices include taxes. \*If you have any allergies, please notify our staff.  
\*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



- Bismarc  
F. ビスマルク ¥2,800  
Spinach, Mozzarella, Pancetta, Grana Bianco, Soft-Boiled Eggs  
ほうれん草、モッツアレラ、パンチェッタ、グラナビアンコ、  
半熟卵



- Quattro Formaggi  
G. クアトロフォルマッジ 蜂蜜付き ¥3,100  
Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Bianco  
マスカルポーネ、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、  
グラナビアンコ

\*if you order in the set menu, please add 300 yen.  
※セット価格に +¥300



- シェフのおすすめ  
Gorgonzola with figs  
H. ゴルゴンゾーラとイチジクの赤ワイン煮 ¥3,300  
Mozzarella, Fig Compote, Gorgonzola, Grana Bianco, Walnuts  
モッツアレラ、イチジクの赤ワイン煮、ゴルゴンゾーラ、  
グラナビアンコ、クルミ

\*if you order in the set menu, please add 500 yen.  
※セット価格に +¥500





# Pasta パスタ

※大盛り Large size +¥500

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
\*If you have any allergies, please notify our staff.

## 人気 No.1

Spaghetti with Sicilian Rouge Tomato and Basil, Ricotta Cheese

- A. シシリアンルージュとバジリコのトマトソース  
スパゲッティーニ リコッタチーズ添え ¥1,900

日本産とイタリア産、2種類のトマトを使って仕上げるコクと酸味のバランスが良いトマトソース。  
リコッタチーズの濃厚なミルク感と一緒にどうぞ。

Spaghetti with Clams, Sicilian Rouge Tomato and Seaweed

- B. あさりと岩海苔、シシリアンルージュの  
ボンゴレビアンコ スパゲッティーニ ¥1,900

アサリの旨味にフレッシュトマトの酸味と生のりの香りを合わせたソース。

Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese and Italian Rice.

- C. パルミジャーノレッジャーノチーズと  
国産イタリア米のリゾット ¥1,900

イタリアチーズの王様パルミジャーノレッジャーノをダイレクトに味わう、チーズ好きに捧げるリゾット。

Spaghetti Carbonara with Egg Yolk and Pancetta

- D. 濃厚卵黄とパンチェッタのカルボナーラ  
スパゲッティーニ ¥1,900

本場のレシピに習い、クリームを使わず卵とチーズで仕上げる濃厚なソース。



Tagliatelle with Traditional Meat Sauce "Bolognese"

- E. イタリア伝統のミートソース  
ボロネーゼ タリアテッレ ¥2,200

牛挽肉をベースに、香味野菜とトマトで煮込んだボローネーザ伝統のソース。

\*If you order in the set menu, please add 300 yen.  
※セット価格に +¥300

Spaghetti with Snow Crab, Zucchini and Tomato Cream Sauce

- F. ズワイ蟹とズッキーニのトマトクリーム  
スパゲッティーニ ¥2,400

トマトの酸味とクリームのコク、ズワイ蟹の旨味を感じるソース。

\*If you order in the set menu, please add 500 yen.  
※セット価格に +¥500



Cold Pasta  
冷製パスタ

Cold Pasta Federini with Fruit Tomatoes and Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

- G. フルーツトマトと白糠酪恵舎のモッツアレラチーズの  
冷製パスタ フェデリーニ ¥2,400

\*If you order in the set menu, please add 500 yen.  
※セット価格に +¥500

Tagliatelle with Shrimp, Porcini and Bisque Cream Sauce

- H. 天然赤海老とポルチーニ茸のビスククリーム  
タリアテッレ ¥2,600

甲殻類のエキスとポルチーニ茸の香りを纏ったクリームソース。

\*If you order in the set menu, please add 700 yen.  
※セット価格に +¥700



Cold Pasta  
冷製パスタ

Cold Pasta Federini with Caviale Italiano

- I. イタリア産キャビアの冷製フェデリーニ ¥2,900

日本で培われたイタリアンの一つと言えば冷製パスタ。スパゲッティより細めのフェデリーニに貝類のエキスを纏わせ、イタリア産のキャビアを惜しげもなくのせ、ブラッドオレンジの香りとアサツキをアクセントに添えました。ラグジュアリーな一皿です。

\*If you order in the set menu, please add 1,000 yen.  
※セット価格に +¥1,000

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。  
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。  
\*Photos are sample images. \* Prices include taxes. \*If you have any allergies, please notify our staff.  
\*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



# Main dish メイン料理

It takes about 20 to 30 minutes to cook.  
ご注文から 20 ~ 30 分程 (目安)、調理時間を頂いております。

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
\*If you have any allergies, please notify our staff.

\*If you add it to a set menu, it will be served in half size.  
※セットメニューに追加の場合はハーフサイズ(1人前)でのご提供となります。



Iwate Pref Iwai Chicken Thigh Cacciatore Stewed Hunter's Style with White Wine Vinegar.

A. 岩手県産‘いわいどり’もも肉の  
カチャトーラ

¥2,800

白ワインビネガーを利かせた猟師風煮込み

\*If you order in the set menu, please add 1,400 yen.  
※セット価格に +¥1,400



Sauteed Kagoshima Pref 'Satsuma Chami Pork'.

B. 鹿児島県産‘薩摩茶美豚’ロースのソテー

¥3,200

ポルチーニ茸と檸檬バターソース

\*If you order in the set menu, please add 1,600 yen.  
※セット価格に +¥1,600



Pan-fried Swordfish in Herb Breadcrumbs.

C. 天然メカジキの香味パン粉焼き

¥2,800

濃厚なピスタチオペーストと鰹節の香り

\*If you order in the set menu, please add 1,400 yen.  
※セット価格に +¥1,400

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。  
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。  
\*Photos are sample images. \* Prices include taxes. \*If you have any allergies, please notify our staff.  
\*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



当店人気商品

Saroma Black Beef Tagliata with Leaf Salad and Balsamic Sauce.

D. 北海道産“サロマ黒牛”のタリアータ

¥4,200

バルサミコ酢を纏ったリーフ添え

\*If you order in the set menu, please add 2,100 yen.  
※セット価格に +¥2,100





# Dolce ドルチェ

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
\*If you have any allergies, please notify our staff.



Today's Mini Panna Cotta

- A. 本日のミニパンナコッタ ¥800

まろやかなパンナコッタとフルーツのコントラストを楽しむ、お一人様用の可愛いドルチェ。  
※フルーツの内容はスタッフにお尋ねください。  
A cute dessert for one person that allows you to enjoy the contrast between mellow panna cotta and fruit.  
\*Please ask our staff about today's fruit.



Tiramisu

- B. ティラミス ¥900

マスカルポーネチーズと卵黄、エスプレッソで仕立てたイタリアンドルチェの定番。  
A Classic Italian Sweet Made with Mascarpone Cheese, Egg Yolk, and Espresso.



Torta of Chestnuts from Italy with Ricotta cheese

- C. イタリア産の栗とリコッタチーズのトルタ ¥900

イタリア産の栗とリコッタチーズを入れ込み、しっとり焼き上げました。  
It is filled with Italian Chestnuts and Ricotta Cheese and Baked to be Moist.



Milk Gelato

- D. ミルクジェラート ¥850



Pistachio Gelato

- E. ピスタチオジェラート ¥850



Blood Orange Gelato

- F. ブラッドオレンジジェラート ¥850

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。  
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。  
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。  
\*Photos are sample images. \*Prices include taxes. \*If you have any allergies, please notify our staff.  
\*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

# Digestif 食後酒

プロセッコから作られる蒸留酒 (グラッパ)

Loredan Gasparini Grappa di Prosecco Riserva

- ロレダン ガスパリーニ ¥1,200  
グラッパ ディ プロセッコ リゼルヴァ

上品な甘さのデザートワイン

Ben Ryé Donnafugata

- ベンリエ ドンナフガータ ¥1,300

# Cafe カフェ

Espresso

- A. エスプレッソ ¥680

Coffee

- B. コーヒー (hot/ice) ¥680

Decaf Coffee

- C. デカフェ コーヒー ¥680

Cappuccino

- D. カプチーノ ¥900

Café Latte

- E. カフェラテ (hot/ice) ¥900

Black Tea

- F. 紅茶 (hot/ice) ¥680

# Drink ドリンク

## 【BEER ビール】



Draft Beer (Peroni NASTRO AZZURRO/ Italy)

- ・ペローニ ナストロアズーロ <生ビール>  
イタリア No.1 メジャービール。絶妙にバランスがとれた苦みと柑橘類のスパイシーな香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地で、驚くほどキレが良く、すっきりとした後味を実現しています。

Regular  
レギュラー (390ml) ¥1,000      Large  
ラージ (500ml) ¥1,280



Draft Beer (Asahi SUPER DRY / Japan)

- ・アサヒ スーパードライ <生ビール>      Regular  
レギュラー (390ml)      ¥900

Asahi DRY Zero (Non Alcoholic)

- ・アサヒドライゼロ <ノンアルコールビール>      ¥780

## 【SOFT DRINK&CAFE ソフトドリンク & カフェ】

Sicilian Blood Orange Juice

- ・シチリア産ブラッドオレンジジュース      ¥900

Orange Juice

- ・みかんジュース      ¥680

Grape Fruits Juice

- ・グレープフルーツジュース      ¥680

Coca Cola

- ・コカ・コーラ      ¥680

Coca Cola ZERO

- ・コカ・コーラ ゼロ      ¥680

Ginger Ale

- ・ジンジャーエール      ¥680

San Pellegrino (Sparkling Water)

- ・サンペレグリーノ (ガス入りミネラルウォーター)      ¥780

Coffee (Ice or Hot)

- ・コーヒー (hot/ice)      ¥680

Espresso

- ・エスプレッソ      ¥680

Black Tea (Ice or Hot)

- ・紅茶 (hot/ice)      ¥680

## 【SPARKLING WINE グラス スパークリング】

<すっきりフルーティー系>

TREBBIANO / PRIMI SOLI (ITALY)

- ・プロセッコ / チェットロ      ¥900  
イタリア / プーリア州 トレッビアーノ種      ボトル      ¥4,500

<酸の効いたエレガント系>

MAXIMUM BLANC DE BLANC / FERRARI (ITALY)

- ・マキシマム ブランド ブラン / フェッラーリ      ¥1,500  
イタリア / トレンティーノ州 シャルドネ種      ボトル      ¥7,500

## 【WHITE WINE グラス 白ワイン】

<爽やかフルーティー系>

TREBBIANO / PRIMI SOLI (ITALY)

- ・トレッビアーノ / プリミ ソリ      ¥850  
イタリア / プーリア州 トレッビアーノ種

<南国フルーツ系>

VILLA SOLAIS / SANTADI (ITALY)

- ・ヴィッラ ソライス / サンターディ      ¥1,000  
イタリア / サルデーニャ州 ヴェルメンティーノ、ヌラグス種

<ガツンと濃厚系>

CHARDONNEY / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)

- ・シャルドネ / ボーグル ヴィンヤーズ      ¥1,300  
アメリカ / カリフォルニア州 シャルドネ種

<フルーティー & エレガント系>

GEWURZTRAMINER / TERLANO (ITALY)

- ・ゲヴェルツトラミネール / テルラーノ      ¥1,500  
イタリア / トレンティーノ州 ゲヴェルツトラミネール種

## 【RED WINE グラス 赤ワイン】

<軽やかで飲みやすい系>

SANGIOVESE / PRIMI SOLI (ITALY)

- ・サンジョベーゼ / プリミ ソリ      ¥850  
イタリア / プーリア州 サンジョベーゼ種

<ベリー & まろやか系>

VENETO ROSSO / ANTALE (ITALY)

- ・ヴェネト ロッソ / アンターレ      ¥1,000  
イタリア / ヴェネト州 コルヴィーナ、メルロー種

<しっとりとしたベリー系>

KITA WAINE PINOT NOIR / CHITOSE WINER (JAPAN)

- ・北ワイン ピノ ノワール 木村ヴィンヤード / 千歳ワイナリー      ¥1,400  
日本 / 北海道 ピノ ノワール種

<濃厚 & パワフル系>

CABERNET SAUVIGNON / BOGLE (AMERICA)

- ・カベルネ ソーヴィニオン / ボーグル      ¥1,500  
アメリカ / カリフォルニア州 カベルネ・ソーヴィニオン種



# Bottle wine White ボトルワイン・白



## 【爽やかフルーティー系】

TREBBIANO / PRIMI SOLI (ITALY)

- ① トレッビアーノ / プリミ ソリ ¥3,900  
 イタリア / プーリア州 トレッビアーノ種  
 爽やかなリンゴのような香りが特徴のフルー  
 ティーで飲みやすいワインです。



## 【軽やかすっきり系】

INSOLIA / CUSUMANO (ITALY)

- ② インソリア / クズマーノ ¥4,000  
 イタリア / シチリア州 インソリア種  
 パイナップルやトロピカルフルーツなどの華やか  
 な香り。軽やかですっきりとした味わいです。



## 【キレの良いドライ系】

TRADITION CHARDONNEY / LAVIS (ITALY)

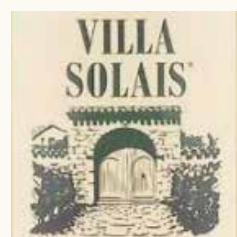
- ③ トラディション シャルドネ / ラヴィス ¥4,200  
 イタリア / トレンティーノ州 シャルドネ種  
 溢れる酸が心地よく、キレの良い口当たり。どん  
 な食事共よく合います。



## 【オーガニック・ビオ系】

ORGANIC BIANCO / LAMURA (ITALY)

- ④ オーガニック ビアッコ / ラムーラ ¥4,500  
 イタリア / シチリア州 カタラット種  
 EU のオーガニック認証を受けているビオワイン。  
 辛口です。



## 【南国フルーツ系】

VILLA SOLAIS / SANTADI (ITALY)

- ⑤ ヴィッラ ソライス / サンターディ ¥5,000  
 イタリア / サルデーニャ州 ヴェルメンティーノ、ヌラガス種  
 南国系の果実の風味豊かなフルーティーなワイン  
 です。



## 【爽やかジューシー系】

SAUVIGNON BLANC / INVIVO (NEW ZEALAND)

- ⑥ ソーヴィニオン ブラン / インヴィーヴォ ¥5,500  
 ニューージーランド / マールボロ地区 ソーヴィニオン ブラン種  
 グレープフルーツのような爽やかでジューシーな  
 果実感がたっぷりのワインです。



## 【キレあるシャープ系】

CHABLIS LA PIERRELEE / LA CHABLISIENNE (FRANCE)

- ⑦ シャブリ ラ ピエレレ / ラ シャブリジェンヌ ¥6,000  
 フランス / ブルゴーニュ地区 シャルドネ種  
 伸びのあるキリっとしたシャープな酸の爽やかな  
 シャブリです。



## 【コクありバランス系】

JOLE / CUSUMANO (ITALY)

- ⑧ ヤレ / クズマーノ ¥6,200  
 イタリア / シチリア州 シャルドネ種  
 色と果汁も濃く南の太陽をいっぱい浴びたシャル  
 ドネを感じる事が出来るワインです。



## 【ガツンと濃厚系】

CHARDONNEY / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)

- ⑨ シャルドネ / ボーグル ヴィンヤーズ ¥6,500  
 アメリカ / カリフォルニア州 シャルドネ種  
 甘いバナナを思わせるアロマが広がる新樽熟成の  
 濃厚でパワフルなワインです。



## 【穏やかドライ系】

KITA WAINE KERNER / CHITOSE WINERY (JAPAN)

- ⑩ 北ワインケルナー 木村ヴィンヤード / 千歳ワイナリー ¥6,800  
 日本 / 北海道 ケルナー種  
 青リンゴや洋ナシのような華やかなアロマの北海  
 道らしい爽やかなワインです。



## 【フルーティー & エレガント系】

GEWURZTRAMINER / TERLANO (ITALY)

- ⑪ ゲヴェルトトラミネール / テルラーノ ¥7,500  
 イタリア / トレンティーノ州 ゲヴェルトトラミネール種  
 ライチ、桃、蜜などの甘い香りが特徴の味わいの  
 しっかりとしたワインです。



## 【樽熟フルボディ系】

MASO REINER CHARDONNEY / KETTMEIR (ITALY)

- ⑫ マゾライナー シャルドネ / ケットマイヤー ¥7,800  
 イタリア / トレンティーノ州 シャルドネ種  
 樽由来のバナナやハチミツの香り。骨格のしっか  
 りとしたフルボディです。



## 【香ばしいエレガント系】

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO / FALCHINI (ITALY)

- ⑬ ヴェルナッチャディ サンジミニャーノ / ファルキーニ ¥8,800  
 イタリア / トスカーナ州 ヴェルナッチャ種  
 優美かつ洗練されたミネラルからの心地よい熟成  
 感が感じられるワインです。



## 【香ばしいエレガント系】

VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI / VILLA BUCCI (ITALY)

- ⑭ ヴェルディッキオ クラシコ / ヴィッラ ブッチ ¥9,800  
 イタリア / マルケ州 ヴェルディッキオ種  
 バナナやバタースコッチ、ナッツの風味の厚みの  
 ある白ワインです。



# Bottle wine Red ボトルワイン・赤



## 【軽やか飲みやすい系】

SANGIOVESE / PRIMI SOLI (ITALY)

- ①サンジョベーゼ / プリミ ソリ ¥4,000  
 イタリア / プーリア州 サンジョベーゼ種  
 程よい果実味とベリー感のある軽やかで飲みやすいワインです。



## 【華やか & 黒ベリー系】

NERO D'AVOLA / CUSUMANO (ITALY)

- ②ネロ・ダーヴォラ / クズマーノ ¥4,200  
 イタリア / シチリア州 ネロ・ダーヴォラ種  
 完熟した風味とタンニンが調和した香り高くまろやかなワインです。



## 【爽やか & 果実味系】

TRADITION CABERNET SAUVIGNON / LAVIS (ITALY)

- ③トラディション カベルネ / ラヴィス ¥4,500  
 イタリア / トレンティーノ州 カベルネ・ソーヴィニオン種  
 豊かな果実味がありながら清涼感も感じられるミディアムボディです。



## 【オーガニック & ビオ系】

ORGANIC ROSSO / LAVIS (ITALY)

- ④オーガニック ロッソ / ラムーラ ¥4,800  
 イタリア / シチリア州 ネロ・ダーヴォラ種  
 EU のオーガニック認証を受けているビオワイン。果実の風味がやさしい赤ワインです。



## 【ベリー & まろやか系】

VENETO ROSSO / ANTALE (ITALY)

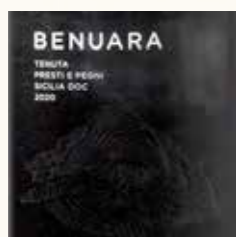
- ⑤ヴェネト ロッソ / アンターレ ¥4,800  
 イタリア / ヴェネト州 コルヴィーナ、メルロー種  
 ジャムやベリーの果実味感が強く、まろやかな味わいです。



## 【芳醇 & エレガント系】

ZIGGURAT / LUNELLI (ITALY)

- ⑥ジググラット / ルネッリ ¥5,400  
 イタリア / ウンブリア州 サグランティーノ、サンジョベーゼ種  
 サグランティーノ種の力強さとサンジョベーゼ種のエレガントさを兼ねそろえたワインです。



## 【重厚スパイス系】

BENUARA / CUSUMANO (ITALY)

- ⑦ベヌアーラ / クズマーノ ¥5,500  
 イタリア / シチリア州 ネロ・ダーヴォラ、シラー種  
 豊かな果実味と力強いタンニンを持つ重厚感のある赤ワインです。



## 【深みのある大人系】

CHIANTI CLASSICO / BORGO SCOPETO (ITALY)

- ⑧キャンティ クラシコ / ボルゴスコペート ¥6,200  
 イタリア / トスカーナ州 サンジョベーゼ種  
 イタリアを代表する赤ワインのキャンティ。タンニンと酸のバランスが良いワインです。



## 【しっとりとしたベリー系】

KITA WAINE PINOT NOIR / CHITOSE WINER (JAPAN)

- ⑨北ワインピノノワール 木村ヴィンヤード / 千歳ワイナリー ¥7,000  
 日本 / 北海道 ピノノワール種  
 プラムや赤いベリーのような風味。ほどよいタンニンが特徴の赤ワインです。



## 【濃厚 & パワフル系】

CABERNET SAUVIGNON / BOGLE VINEYARDS (AMERICA)

- ⑩カベルネ ソーヴィニオン / ボーグル ヴィンヤーズ ¥7,500  
 アメリカ / カリフォルニア州 カベルネ・ソーヴィニオン種  
 ブドウ由来のしっかりとした果実味と、タンニンがあり、お肉料理と相性の良いワインです。



## 【芳醇なエレガント系】

HOUTES COTES DE NUITS ROUGE / MICHEL GROS (FRANCE)

- ⑪オートコートドニュールージュ / ミッシェル・グロ ¥7,800  
 フランス / ブルゴーニュ地区 ピノノワール種  
 ラズベリーや苺の香り。円みのあるタンニンと程よく樽熟成したワイン。



## 【重厚 & スパイス系】

GROSSO AGONTANO CONERO RISERVA / GAROFOLI (ITALY)

- ⑫グロッソ アゴンターノ / ガロフォリ ¥8,200  
 イタリア / マルケ州 モンテプルチアーノ種  
 プラムやブラックベリーの香り。円みのあるタンニンと程よく樽熟成したワイン。



## 【果実味 & ピュア系】

MASO REINER PINOT NERO / KETTMEIR (ITALY)

- ⑬マゾライナー ピノネロ / ケットマイヤー ¥8,800  
 イタリア / トレンティーノ州 ピノネロ (ピノ・ノワール) 種  
 生き生きとした酸があり、トマトソースを使ったパスタやピッツァなどとの相性◎です。



## 【樽熟成 & エレガント系】

TAURASI / FEUDI DI SAN GREGORIO (ITALY)

- ⑭タウラージ / サングレゴリオ ¥9,800  
 イタリア / カンパーニア州 アリアニコ種  
 フレンチオーク樽、ボトル内にて計 30 カ月の熟成を経た、滑らかでエレガントなワイン。



