



# lista dei vini rosso 赤



## イタリア

## トスカーナ州

| ワイン名   | 生産者         | 金額     |
|--|-------------|--------|
| キアンティ・クラッシコ<br>ゆっくり飲む事で少しずつエレガントさが表れてくる                                  | ブランカイア      | 7,000  |
| プロミス<br>アンジェロ・ガヤによってボルゲリの地で作られるワインで甘みのある果実味が特徴。                          | カ・マルカンダ ガヤ  | 8,500  |
| イルカルボナイオーネ<br>古木のサンジョヴェーゼで作られる新しいスーパータスカン。                               | ポッジョスカレッティ  | 10,000 |
| ミックス 36<br>36種類の異なるサンジョヴェーゼから作られる珍しいワイン。                                 | フォンテルトーリ    | 15,000 |
| ジュス・デイ・ノートリ<br>生産量の少ないトゥアリタのフラッグシップとなるワイン。全てのバランスが良く、ボリュームミー。            | トゥアリタ       | 15,500 |
| ブルネッコ・デイ・モンタルチーノ<br>世界的にも高い評価を受けている作り手の優美な味わいのワイン。                       | フリーニ        | 18,000 |
| ティニャネッコ<br>名家アンティノリが誇る伝説的なワイン。凝縮感としなやかさは他では味わえません。                       | アンティノリ      | 20,000 |
| カマルティーナ<br>ビオディナミで作られる生産数の少ないスーパータスカン。今飲んでも熟成させても楽しめる。                   | クエルチャベッラ    | 22,000 |
| グラッタマッコ<br>ボルゲリで作られる他のスーパータスカンとは一線を画したエレガントでしなやかなワイン。                    | グラッタマッコ     | 25,000 |
| ブルネッコ・デイ・モンタルチーノ<br>チーナテヌータ・ノーヴァ<br>イタリアNo1にも輝いた新世代のブルネッコ。官能的でエレガンスな味わい。 | カサノヴァ・デイ・ネリ | 25,000 |



## ウンブリア州

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| サグランティーノ・モンテファルコ<br>サグランティーノを作る代表的な作り手。 | コルペトロネ | 15,000 |
|---|--------|--------|

## カンパーニャ州

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| タウラージ・ラデイチ<br>イタリアを代表する10本のワインに選ばれたワイン。長期熟成による滑らかなタンニンは見事です。 | マストロベラルディーノ | 9,500 |
|--|-------------|-------|

## ヴェネト州

| ワイン名            | 生産者           | 金額     |
|-----------------|---------------|--------|
| ヴァルポリチェツラ・クラッシコ | ジュゼッペ・クインタレツリ | 22,000 |

伝説的な生産者の作る珠玉のワイン。



## ピエモンテ州

|                     |        |       |
|---------------------|--------|-------|
| マエストラ・ドルチェット・ドリアーニス | ジッラルディ | 4,500 |
|---------------------|--------|-------|

香りがフルーティで後味が優しいため、料理に合わせやすい。

|        |       |       |
|--------|-------|-------|
| バルバレスコ | チェレット | 7,000 |
|--------|-------|-------|

まさにエレガントを表したチェレットの定番となるバルバレスコ。

|             |        |        |
|-------------|--------|--------|
| ハリス・ランゲ・ロツソ | ジッラルディ | 18,000 |
|-------------|--------|--------|

ピエモンテ州で作られるシラー種。複雑で長い余韻が特徴。



## シチリア州

|        |          |       |
|--------|----------|-------|
| ヴィヌペトラ | イ・ヴィニエーリ | 7,500 |
|--------|----------|-------|

樹齢100年以上のブドウの樹を用いて作られるシチリアを代表するワイン。

|        |          |        |
|--------|----------|--------|
| パッソロツソ | パッソピチャーロ | 15,500 |
|--------|----------|--------|

まるで花束の様な華やかさのあるワイン。

フランス

## ブルゴーニュ地方

|      |              |        |
|------|--------------|--------|
| マルサネ | フィリップ・シャルロパン | 12,000 |
|------|--------------|--------|

アンリジャイエの指導を受けたシャルロパンの味わいを存分に楽しめるワイン。

|             |              |        |
|-------------|--------------|--------|
| ペルナンヴェルジュレス | フィリップ・シャルロパン | 13,500 |
|-------------|--------------|--------|

入手困難なペルナンベルジュレス。しっかりとした味わい。

|             |             |        |
|-------------|-------------|--------|
| ヴォルネイ・サントノー | フランソワ・ミクルスキ | 15,000 |
|-------------|-------------|--------|

優れたバランスがスタートから艶のある味わいを感じさせてくれる官能的なワイン。





# lista dei vini bianco

白



## イタリア・白



| ワイン名                                    | 生産者/生産地                           | 金額     |
|---|-----------------------------------|--------|
| グレコ・デイ・トーフオ                             | マストロベラルディーノ<br>(カンパーニャ州)          | 4,500  |
| マストロ(名工)の称号を持つ歴史のある作り手が作るすっきりした味わいのワイン。 |                                   |        |
| ヴェルメンティーノ・デイ・サルディーニャ                    | ジュゼッペ・ガッパス<br>(サルディーニャ島)          | 4,800  |
| みずみずしく口当たりの柔らかい味わい。前菜に合わせたい。            |                                   |        |
| アルネイス・ブランシェ                             | チェレット(ピエモンテ州)                     | 5,500  |
| イタリアの白ワインの歴史を作り変えたと言われるワイン。とても華やかな香り。   |                                   |        |
| ソーヴィニヨン・コッリオ                            | ヴィツラ・ルシッツ<br>(フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州) | 6,500  |
| エレガントで豊かな香り。シャープな酸とすっきりとした果実の味わい。       |                                   |        |
| フラウラーノ・コッリオ・マイシャ                        | ヴィツラ・ルシッツ<br>(フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州) | 6,500  |
| オーガニックのブドウで作られる。ハーブ系の爽やかな香りと穏やかな酸が特徴。   |                                   |        |
| バタール                                    | クエルチャベツラ<br>(トスカナ州)               | 19,000 |
| 樽と果実の香りが溶け合って厚みのあるボディを感じられる。            |                                   |        |



## フランス・白



|                              |                           |        |
|------------------------------|---------------------------|--------|
| ブルゴーニュ・コート・ドール・ブラン           | フランソワ・ミクルスキ<br>(ブルゴーニュ地方) | 7,500  |
| しっかりとした作りでまるでムルソーのような印象。     |                           |        |
| シャブリ・1級・ヴァイヨン                | クリスチャン・モロー<br>(ブルゴーニュ地方)  | 9,000  |
| 他の作り手のシャブリとは違い、爽やかさを楽しめる味わい。 |                           |        |
| ムルソー・スー・ラ・ラ・ヴェル              | レミ・ショバール<br>(ブルゴーニュ地方)    | 15,000 |
| 名だたる名門に認められた若きスターの作るワイン。     |                           |        |

— イタリア・スパークリング —



| ワイン名   | 生産者/生産地                        | 金額     |
|--|--------------------------------|--------|
| プロセッコ・フリッツァンテ  | ザルデット<br>(ヴェネト州)               | 4,500  |
| 選ばれたエリアのブドウのみで作られるフリッツァンテ。食前におすすめ。                             |                                |        |
| ドゥーブル・ファランギーナ・<br>サングレゴリオ                                      | フェウディーディ・サングレゴリオ<br>(カンパーニャ州)  | 7,000  |
| イタリアのフェウディー・ディ・サングレゴリオとフランスのジャックセロスのジョイントワイン。<br>パスタや魚料理におすすめ。 |                                |        |
| フェッラーリ・ペルレロゼ   | フェッラーリ<br>(トレンティーノ・アルト・アディジェ州) | 15,000 |
| フランチャコルタ名門のフェッラーリが1993年から作る拘りのロゼスパークリングワイン。<br>全ての料理に合わせて。     |                                |        |

— フランス・スパークリング —



|   |                         |        |
|---|-------------------------|--------|
| アンリオ・スーヴェラン・ブリュット                                   | アンリオ<br>(シャンパーニュ地方)     | 12,000 |
| エレガンスの真髄を極める至高のシャンパーニュ。全ての料理に合わせて。                  |                         |        |
| ルイ・ロデレール・ブリュット                                      | ルイ・ロデレール<br>(シャンパーニュ地方) | 16,000 |
| 世界中で常に認められているルイ・ロデレールのスタンダードシャンパーニュ。<br>全ての料理に合わせて。 |                         |        |

— 日本のワイン —



|                                    |                        |       |
|------------------------------------|------------------------|-------|
| シードル (りんご発砲)                       | 了美ワイナリー<br>(宮城県黒川郡大和町) | 3,000 |
| 甘い香りとほのかな苦味で食欲をそそる。食前におすすめ。        |                        |       |
| 甲州 (白)                             | 了美ワイナリー<br>(宮城県黒川郡大和町) | 3,800 |
| すっきりとした味わい。前菜におすすめ。                |                        |       |
| スチューベン・ロゼ (ロゼ)                     | 秋保ワイナリー<br>(宮城県太白区秋保町) | 3,000 |
| ほのかに甘い香りにドライな味わい。パスタや魚料理におすすめ。     |                        |       |
| メルロー (赤)                           | 秋保ワイナリー<br>(宮城県太白区秋保町) | 4,000 |
| 秋保で栽培されたブドウで作られた本格的な赤ワイン。肉料理におすすめ。 |                        |       |