

| Assorted 3 types of carpaccio ・おまかせ カルパッチョ 3 種盛合わせ | ¥ 1,490 (稅込¥1,639) |
|---|-----------------------|
| Smoked atlantic salmon with honey mustard sauce ・アトランティックサーモン スモーク ハニーマスタードソース | 1,490 (¥1,639) |
| Homemade raw duck ham and marinated mushrooms ・鴨肉の自家製プロシュート キノコのマリネ | 1,490 (¥1,639) |
| Grilled Hiroshima pork shoulder loin ・広島 穀美豚 肩ロース肉のグリル タリアータ | 1,490 (¥1,639) |
| Salad at marinated seafood ・魚介マリネ 季節野菜のサラダ仕立て | 1,690 (¥1,859) |
| Caprese style at strawberry aiko tomato and burrata cheese・苺・アイコトマト・ブッラータチーズ カプリ風 | 1,890 (¥2,079) |
| Galick sauteed Miyajima oysters and bacon ・似島牡蠣・ベーコン ガーリックバターソテー | 1,890 (¥2,079) |
| Hunter's style stew of Tanba chicken and porcini mushrooms ・丹波地鶏・ポルチーニ茸 カチャトーラ | 1,890 (¥2,079) |
| Today's appetizer platter ・本日の前菜 盛り合わせ | 2,390 (¥2,629) |

 C_{operto}^{arrho} フォカッチャ、ミネラルウォーター、サービス料としておひとり様につき \$500 (税込<math>\$550) 頂戴しております

Pasta Risotto

| Tomato sauce spaghetti with aiko tomato and mascarpone cheese | |
|---|-----------------------|
| ・アイコトマト・マスカルポーネチーズ トマトソース スパゲッティ | ¥ 1,490 (税込¥1,639) |
| Homemade spaghetti carbonara with mushrooms truffle flavor ・熟成ベーコンのトリュフ香る カルボナーラ 生スパゲッティ | 1,490 (¥1,639) |
| Milanese style risotto with parmesan cheese and saffron ・パルメザンチーズの器で仕上げる サフランチーズリゾット ミラノ風 | 1,490 (¥1,639) |
| Garlic sauce homemade spaghetti with sauryfish and canola flower・サンマのコンフィ・菜の花 アーリオオーリオ 生スパゲッティ | 1,580 (¥1,738) |
| Spicy tomato sauce tagliatelle with Hiroshima pork salsiccia arrabbiata ・広島穀美豚 自家製サルシッチャ アッラビアータ タリアテッレ | 1,580 (¥1,738) |
| Peperoncino spaghetti with dry mullet roe and green chilis ・国産からすみ・青唐辛子 ペペロンチーノ スパゲッティ ゆずの香り | 1,890 (¥2,079) |
| Cream sauce tagliatelle with miyajima oysters and turnip ・似島牡蠣・ベーコン 小かぶ クリームソース タリアテッレ | 1,890 (¥2,079) |
| Linhuine with firefly squid and spring vegetables ・ホタルイカ・春野菜 生リングイネ | 1,890 (¥2,079) |
| Rigatoni with stewed wagyu beef tail neet ・和牛テール肉 トマト煮込みソース リガトーニ | 1,890 (¥2,079) |



$M_{eat...}$

| Milanese-style Hiroshima pork cutlets ・広島 穀美豚 カツレツ たっぷりチーズ | ¥2,380 (稅込¥2,618) |
|---|----------------------|
| Grilled Angus beef shoulder loin ・ブラックアンガス 牛肩ロース肉 グリル | 2,780 (¥3,058) |
| Roasted duck with balsamic sauce ・鴨のロースト バルサミコソース | 2,780 (¥3,058) |
| Wagyu beef cheek meat braised in red wine ・黒毛和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み | 2,780 (¥3,058) |
| Sauteed Japanese black wagyu beef fillet with seasonal salad ・黒毛和牛ヒレ肉のソテー 季節サラダ添え | 6,380 (¥7,018) |

Seafood...

| seafoon | | |
|--|---------------------------|----------------------|
| Grilled fish prawn and squid ・天使のエビ・ホタテ・アオリイカ | グリル | ¥2,380 (税込¥2,618) |
| Sauteed red sea bream with cream sauce | of hard clams and mussels | |

2,490(¥2,739)

 C_{operto} フォカッチャ、ミネラルウォーター、サービス料としておひとり様につき \$500 (税込<math>\$550) 頂戴しております

・真鯛のソテー ホンビノス貝・ムール貝のクリームソース

Dolce



Tiramisu with milk gelato

・ティラミス アマレット風味 ミルクジェラート添え

¥790 (税込¥869)

Cream cheese and white chocolate mousse with champagne berry sauce

・クリームチーズとホワイトチョコムース シャンパンベリーソース

790 (\$869)

Seasonal fruit tartlet with gelato

季節のフルーツタルトレットジェラート添え

790 (¥869)

Elder flower flavor pannacotta

エルダーフラワー風味のパンナコッタ フルーツ添え

790 (¥869)

Bevanda

Coffee

寿屋プレミアムコーヒー

¥400 (税込¥440)



国際カフェテイスティング競技会 金賞受賞 寿屋Aプレミアムコーヒー

Espresso

・エスプレッソ

400 (4440)

・紅 茶 アールグレイ

400 (¥440)

Cappuccino ・カプチーノ

500 (¥550)





Glass White Wine ヴラス白ワイン

| Verdicchio dei castelli di jesi classico ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエージ 魚介の料理に抜群な相性の飽きのこない味わい | glass ¥ 700 (稅込¥770) |
|--|-----------------------------------|
| Sauvignon Bidoli ソーヴィニョン エルダーフラワーのような爽やかな香り爽快でドライな味わいです | 800 |
| Trentino Chardonnay Bollini トレンティーノ シャルドネ まろやかで滑らかな酸味のある上品な樽香のシャルドネ | 900 |
| Pinot Grigio Franz Haas ピノグリージオ あとに残す硬質なミネラル感が料理に合います | 950 (1,045) |
| Sallvii Gavi Castellari Bergaglio ガヴィ ガヴィのブドウ コルテーゼ種だけを扱うこだわりのワイナリーより | 1,100 |
| Sofi MullerThurgau Vigneti Dolomiti ミュラートウルガウ 爽やかでしっかりとした酸味 シンプルなブドウの果実感 | 1,200 |
| Soave SanBrizio La appucina ソアーヴェ サンブリッツィオ 塩味を感じるミネラル感 しっかりとした樽香で余韻も長い | 1,300 |



Glass Red Wine ヴラス赤ワイン

| grass i tea voire | ノンハかノイン |
|---|-----------------------------------|
| Montepulciano d'Abruzzo di Camillo モンテプルチアーノダブルッツオ 果実味と酸味の調和がとれた味わいのミディアムボディ | glass ¥ 800 (稅込¥880) |
| Primitivo Matane プリミティーヴォ チェリーや香辛料の複雑な香りと芳醇なアロマが楽しめる | 850 (935) |
| Nero d'Abora Colosi ネロ ダーヴォラ ジューシーな果実味旨みたっぷり滑らかなタンニン | 950 (1,045) |
| Cardisco Sangiovese di Toscana I Selvatici サンジオヴェーゼ ディトスカーナ 熟成した味わい ダークチェリーやスパイスなどの複雑さを持つ | $1,100$ $_{(1,210)}$ |
| Langhe Nebbioro Erio Filippino ランゲ ネッビオーロ しっかりとした味の食材と相性が良い 大樽熟成12ケ月 | $1,300$ $_{(1,430)}$ |
| Pinot Nero Tramin ピノネーロ チェリー類のジューシーな香り 滑らかな口当たりとタンニン | $1,\!400$ $_{_{(1,540)}}$ |
| Cabernet Sauvignon Casare del Giglio カベルネソーヴィニョン 低収穫の熟したブドウを使用 赤身肉のグリルや煮込みにマッチします | 1,500 |

Spumante スパークリングワイン



| Glass | |
|--|--|
| Regandino Rose Frizzante Montelvini レガンディーノ ロゼ 元気な花の香りに優しくチャーミングな味わい | glass ¥650 ^(稅込¥715) |
| Asti アスティ マスカット特有の芳ばしい香りの甘口スパークリング | 750 (825) |
| Prosecco Montelvini プロセッコ 口当たりの爽やかな辛口 | 750 (825) |
| Ferrari Brut Ferrrari フエッラーリブリュット 余韻が長く続くバランスのよいワイン | 1,500 |
| Asti Sottle アスティ マスカット特有の芳ばしい香りの甘口スパークリング | bottle ¥ 3,500 (稅込¥3,850) |
| Marca oro Prosecco Valdo プロセッコ ヴァルドッピアーデネ スペリオーレ 口当たりの爽やかなしっかりした辛口 | 4,500 |
| Chardonnay Metodo Classico シャルドネ メトド クラッシコ 味わいはバランスが良くとてもドライ | 6,200 |
| Ferrari Brut Ferrrari フェッラーリブリュット 会韻が長く続くバランスのよいワイン | 8,500 |
| Ferrari Rose フェッラーリロゼ 野イチゴなどの果実の香りエレガントなワイン | 8,900 |



| Ferrari Rose フェッラーリロゼ 野イチゴなどの果実の香り エレガントなワイン | 8,900 |
|--|---------------------------------------|
| Antica Fratta Franciacorta Brut フランチャコルタ フランチャコルタ フランチャコルタの宝石と称されるアンティカフラッタ社 | 11,000 |
| Grappa グラッパ革命 グラッパ界を変えた造り手 40ml | glass ¥ 1,000 (稅込¥1,100) |
| Dessert wine デザートワイン 90ml | 1,000 |

Bottle Wine Bianco ボトルワイン 白

| | 100 |
|---|---|
| Terre d'Agala bianco Duca di salaparuta テッレ ダガラ ビアンコ シチリア中西部 爽やかで軽やかな飲み心地 | bottle ¥ 2,900 (税达¥3,190) |
| Frascati secco Fontana candida フラスカーティ セッコ ドライで軽めな料理にも合わせやすい | 3,200 |
| Verdicchio dei castelli di jesi Terre Verdi ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエージ 魚介の料理に抜群な相性の秋のこない味わり | 3,400 |
| Soave Campo Base I Campi ソアーヴェ カンポ バーゼ 口に含むとまろやかでデリケート 余韻に品の良い苦み | 4,300 |
| Remole Bianco Frescobaldi レモーレビアンコ ヴェルメンティーノ種主体の硬質的なミネラルが料理に合います | 4,300 |
| Labianca Liguria Levante Bianco Lvnae ラビアンカ リグーリア ディ レヴァンテ 潮風を感じるミネラルのあるワイン やわらかな口当たりとフローラルなアロマ | 4,500 |
| Tuercebotas Organic Bodegas del Medievo トウエルセボタス オーガニック スペイン リオハの主要品種ヴィウラ種 フローラルなアロマと酸味が特徴 | $4,\!\!$ |
| Trentino Chardonnay Bollini トレンティーノ シャルドネ まろやかで滑らかな酸味のある上品な樽香のシャルドネ | $4,\!700_{\scriptscriptstyle{(5,170)}}$ |
| Edesia Grillo Alcesti エデーシア グリッロ シチリアらしいふくよかなボディと華やかな柑橘の香り | 4,900 (5,390) |
| Lunatio Trebbiano di Lugana Masi ルナティオ 有機栽培 パイナップルやシトラスフルーツの香りが味わいまで広がる | 4,900 (5,390) |
| Putit Munsang Casale del Giglio プティマンサン ミネラル感のある味わい 当店の魚料理によく合います | 5,200 |
| | |

緑の大地ウンブリアの爽やかな辛口 軽い苦みのアクセント

Umbria Bianco Perticaia ウンブリア ビアンコ

| | bottle ¥ 5 , 500 (稅込¥6,050) |
|--|---|
| Sauvignon Blanc Kaltern ソーヴィニョン ブラン エルダーフラワーのような爽やかな香り フレッシュで風味豊かな味わいです | 5,500 |
| Pinot Grigio Franz Haas ピノグリージオ あとに残す硬質なミネラル感が料理に合います | 5,700 |
| Badalei Vermentino Toscana Banfi バダレーイ ヴェルメンティーノ イタリア料理には欠かせないミネラル感と果実味があります | 5,700 |
| Soave SanBrizio La appucina ソアーヴェ サンブリッツィオ 塩味お感じるミネラル感 しっかりとした樽香で余韻も長い | 5,900 |
| Terre Bianche Cuvee 161 Serra & Mosca テッレビアンケ キュヴェ 161 希少なブドウトルバート種100%逸品 | 5,900 |
| Roero Arneis Bricco delle ciliegie Giovanni Armondo ロエロ アルネイス ブリッコ デッレ チリエージェ 土壌由来の塩味を帯びたミネラル分がしっかりと 反映された、料理と相性の良いワイン | ± 5,900 (6,490) |
| Serrocielo Falanghina del Sannio Feudi di San Gregorio セッロチエロ ファランギーナ デル サンニオ 白い花、ライムやリンゴの香り ドライでフレッシュお魚メインの方におすすめ | 6,200 |
| Amperio Langhe Chardonnay アンペリオ ランゲ シャルドネ しっかりとした樽香ながら濃すぎないまろやかな味わい | 6,500 |
| Fornaci Gavi del Comune di Tassarolo Castellari Bergaglio フォルナーチ ガヴィ デル コムーネ ディ タッサローロ ガヴィのブドウコルテーゼ種だけを 扱うこだわりのワイナリーより | 6,500 |
| Greco di tufo Feudi di San Gregorio グレコ ディトウーフオ 土壌の特徴をよくあらわすミネラルを感じられます | 7,000 |
| Contro Gnerra Daniere Illunimati コントログエッラ ダニエレ 大樽熟成のパワフルな白 赤ワインに負けてない味わい | 7,000 |
| Pietraincatenata Cilento Fiano Luigi Maffini ピエトライン カテナータ チレント フィアーノ 濃密な味わい 樽香と塩味を感じるミネラル分 | 8,200 |

Bottle Wine Rosso ボトルワイン 赤

| Passieno Melini パッシエーノ フレッシュなブドウと陰干ししたブドウが複雑さを生み出す | bottle 3,500 (稅込¥3,850) |
|---|--------------------------------------|
| Cannonau di Sardegna Serra & Mosca カンノナウ ディ サルディーニャ サルディーニャ島特有なブドウの辛口ワイン | 3,500 |
| Falconieri Rosso Umbria Falesco ファルコニエーリ チェリーのようなフレッシュさにスパイシーさと樽のバニラ香が合わさり絶妙なバラ | ランスを出す 3,600 (3,960) |
| Montepulciano d'Abruzzo di Camillo モンテプルチアーノダブルッツオ 果実味と酸味の調和がとれた味わいのミディアムボデ | 3,800 |
| 12.5 Negroamaro Varvaglione 12.5 ネグロアマーロ 肉料理はもちろん いろいろな料理に合わせて | 4,000 |
| Trentino Merlot Bollini トレンティーノメルロー 中程度のボディにフレッシュな果実味と柔らかくソフトなタンニン | 4,000 |
| Cesanese Casale del Girio チェサネーゼ 程よくスパイシーな香りと滑らかなタンニン | 4,600 |
| Cariglio Calabria Tenuta Terre Nobili カラーリオ カラブリア 土着品種マリオッコで造る珍しいワイン | 4,600 |
| Chianti Classico San Giorgio a Lapi キャンティクラッシコ 古典的なスタイルで酸味がまろやかできめ細かい味わい | 4,900 (5,390) |
| Donna Bruna Darc Tre Donne ドンナブルーナ ダーク 北イタリアの4つのブドウのいいとこどりなワインです | 4,900 |
| Pinot Nero Kaltern ピノネーロ チェリー類のジューシーな香り滑らかな口当たりとタンニン | 4,900 |

(5,390)

| Adometo Syrah Alcesti アドメート シラー スパイシーなミディアムボディ パスタにも肉料理にもよく合います | bottle ¥ 5,300 (稅込¥5,830) |
|--|--|
| Rosso del Cerro Capanna ロッソ デル チェッロ モンタルチーノのゆったりとした雰囲気が表現された若飲みワイン | 5,300 |
| Sangiovese Speriore Tre Monti サンジョヴェーゼ スペリオーレ ロマーニャらしいしなやかさと優しい風合いを持つサンジョヴェーゼ | 5,700 |
| Salice Salentino Varvaglione サリーチェサレンティーノ 豊かな赤系果実にコーヒー、バニラ、カカオなど甘くスパイシーな香りとスモーク香 | 6,000 |
| Langhe Nebbioro Tre Donne ランゲ ネッビオーロ しっかりとした味の食材と相性が良い 大樽熟成12ヶ月 | 6,400 |
| Pumbago Nero d'Avola Planeta プラムバーゴ ネロダーヴォラ 成熟した果実のジューシーな香りと味わい | 6,400 |
| Montepulciano d'Abruzzo Riserva di Camillo モンテプルチアーノダブルッツオ リゼルヴァ リゼルヴァならではの高い凝縮感と 熟成がもたらす複雑さが魅力 | 6,800 |
| Campo Marina Primitivo di Manduria Luccarelli カンポ マリーナ プリミティーボ マンドウリア バニラやカカオの複雑な香り 深みとコク 濃厚なワイン | 7,300 |
| Cabernet Sauvignon Casare del Giglio カベルネソーヴィニョン 低収穫の熟したブドウを使用 赤身肉のグリルや煮込みにマッチします | 7,300 |
| Teuto Costa Toscana Lunelli テウト コスタトスカーナ フェッラーリ社が手掛けるトスカーナワイン | 8,200 |
| Bolgheri Rosso Grattamacco ボルゲリロッソ 有機栽培、ミネラル豊富どこかボルドーっぽい | 8,500 |
| Aglianico del Vulture Le Manfredi アリアニコ デル ヴルトゥレ タンニンのバランスが良い | 8,500 |
| Gravello Valdineto Rosso Librandi グラヴェッロ ヴァルディネート ロッソ 香りは複雑味わいは力強くエレガント | $9,200$ $_{(10,120)}$ |
| Amarone della Valpolicella Bertani アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 土着品種と国際品種の絶妙なブレンド 赤ワイン煮込みに使用 | 12,000 |
| Barolo バローロ チェリーのフレーバーやドライプラムやカカオの香り タンニンはソフトで濃厚 | 14,000 |





Itarian heer Tayor EELN

Draft Beer Peroni Nastro Azzuro ペローニ ナストロアズーロ (350 ml)

¥680 (稅込¥748)

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スッキリとした後味



Craft beer クラフト 生ビール

Setouchi Waizen from Yamaguchi 瀬戸内ヴァイツェン (200ml)

¥**800** (税达¥880)

バナナのような香りと小麦のまろやかさを楽しめる スムーズな飲み口の山口地ビール



Spring Valley After dark Black Lager Beer アフターダーク (黒ビール 200 ml)

コーヒーのようなロースト香とふくよかな飲み心地の黒ビール

800 (880)



Suntory

サントリー ザ プレミアムモルツ (小瓶) ¥680 (税込¥748)

アサヒ スーパードライ (小瓶)

650 (715)

kirin

キリン一番搾り (小瓶)

650 (715)



Asahi dry zero アサヒドライゼロ (小瓶)

¥520 (稅込¥572)

Cocktail & Drink

Cocktail

¥ **580** (税込¥ 638)

Bellini ベリーニ

Sutorega soda ストレガソーダ Aperol Spritz アペロール スプリッツ

Campari soda カンパリソーダ



Non alcohol chardonnay

シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン 200ml)

¥970 (稅込¥1,067)

Non alcohol merlot

メルロー (ノンアルコール 赤ワイン 200ml)

970 (1,067)

Due de Montagne No alcohol sparkling wine

デュクドウ モンターニュ (ノンアルコール スパークリングワイン 200ml) 970 (1,067)

Asahi dry zero

アサヒドライゼロ (ノンアルコール ビール)

520 (572)

Vergin bellini

ヴァージン ベリーニ (ピーチ+ソーダ+グレナデンシロップ)

520 (572)

No alcohol cassis orange

カシスオレンジ (カシスシロップ+オレンジジュース)

520 (572)

Juice Jana

Blood Orange Juice ブラッド オレンジ シチリア産 100%



Mineral water

ミネラル ウォーター

San benedetto サン・ペレグリノ ¥580 (税込¥638) (ガス入りミネラルウォーター 750ml)



は持サラダ

¥990

(税込¥1,089)



苺・トマト マスカルポーネチーズ サラダ



真鯛 カルパッチョレモンソース



大ハマグリ・エビ・イカ マリネサラダ



自家製サーモンマリネ リコッタチーズ添え



似島牡蠣・トマト ガーリックバターソテー



神石 高原 豚のグリル タリアータ

こだわりパラ

生スパゲッティ サンマ コンフィ・セミドライトマト 柑橘 オリーブオイルソース

¥1,590 (稅込¥1,749)

スパゲッティ アイコトマト・マスカルポーネ トマトソース

1,590 (1,749)

スパゲッティ グリュイエールチーズ・熟成ベーコン カルボナーラ

1,590 (1,749)

タリアテッレ 広島 穀美豚サルシッチャ・水ナス トマトソース 牛ハムをのせて

1,590 (1,749)

- ♥ スパゲッティ 長崎 からすみ・青唐辛子 ペペロンチーノ 柚子の香り 1,890 (2,079)
- ◆ 生リングイネ 似島 牡蠣・舞茸 辛口トマトソース アラビアータ 1,890(2,079)
- ♥ タリアテッレ 熟成ベーコン・ポルチーニ茸 クリームソース 1,890 (2,079)
- ♥ リガトーニ 和牛テール肉 トマトソース煮込み1,890(2,079)



ローズマリー お手製 フォカッチャ おかわりできます

¥230(稅込¥253)

Lunch Set

お好きに選んで"自分ランチ"

前菜サラダランチ

前菜サラダ 1品

\ \ \ \ 2,490

・こだわりパスタ 1品

(税込¥2,739)

♥マークのパスタ +¥300(税込¥330)

前菜3種盛りランチ

前菜サラダ 盛合わせ 1

・こだわりパスタ 1品

♥マークのパスタ +¥300(税込¥330)

¥3,490

・本日のドルチェ& カフェ

(税込¥3,839)

赤ワイン煮込みランチ

前菜サラダ 1品

¥3,690

(税込¥4.059)

- ・和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ・こだわりパスタ 1品
 - **♥**マークのパスタ +¥**300**(税込¥330)



- ・ティラミス アマレット風味 ミルクジェラート添え
- ・クリームチーズとホワイトチョコムース シャンパンベリーソース
- ・季節のフルーツタルトレット ジェラート添え

・アイスティー

・エルダーフラワー風味のパンナコッタ フルーツ添え

憩いのカフェ¥250 (税込¥275) ・コーヒー ・アイスコーヒー ・エスプレッソ ・紅茶



Glass White Wine ヴラス白ワイン

| Verdicchio dei castelli di jesi classico | glass |
|--|----------|
| ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエージ | ¥550 |
| 魚介の料理に抜群な相性の飽きのこない味わい | (税込¥605) |
| Sauvignon Bidoli | |
| ソーヴィニョン | 650 |
| エルダーフラワーのような爽やかな香り爽快でドライな味わいです | (715) |
| Trentino Chardonnay Bollini | |
| トレンティーノ シャルドネ | 750 |
| まろやかで滑らかな酸味のある上品な樽香のシャルドネ | (825) |
| Pinot Grigio Franz Haas | |
| ピノ グリージォ | 800 |
| あとに残す硬質なミネラル感が料理に合います | (880) |
| Sallvii Gavi Castellari Bergaglio | |
| ガヴィ | 900 |
| ガヴィのブドウ コルテーゼ種だけを扱うこだわりのワイナリーより | (990) |
| Sofi MullerThurgau Vigneti Dolomiti | |
| ミュラートゥルガウ | 950 |
| 爽やかでしっかりとした酸味 シンプルなブドウの果実感 | (1,045) |
| Soave SanBrizio La appucina | |
| ソアーヴェ サンブリッツィオ | 1,000 |
| 塩味を感じるミネラル感しっかりとした樽香で余韻も長い | (1,100) |
| | |



Glass Red Wine グラス赤ワイン

| Montepulciano d'Abruzzo di Camillo | glass |
|------------------------------------|----------|
| モンテプルチアーノ ダブルッツオ | ¥650 |
| 果実味と酸味の調和がとれた味わいのミディアムボディ | (税込¥715) |

| Primitivo Matane | |
|----------------------------|-------|
| プリミティーヴォ | 700 |
| チェリーや香辛料の複雑な香りと芳醇なアロマが楽しめる | (770) |

| ネロダーヴォラ | 750 |
|-------------------------|-------|
| ジューシーな果実味旨みたっぷり滑らかなタンニン | (825) |

| Cardisco Sangiovese di Toscana I Selvatici | |
|--|-----|
| サンジオヴェーゼ ディトスカーナ | 800 |

| 熟成した味わい ダークチェリーやスパイスなどの複雑さを持つ | (880) |
|-------------------------------|-------|
| | |

| Langhe Nebbioro Erio Filippino | |
|--------------------------------|---------|
| ランゲ ネッビオーロ | 950 |
| しっかりとした味の食材と相性が良い 大樽熟成12ケ月 | (1,045) |

| THOUNETO TRAININ | |
|------------------|---------|
| ピノネーロ | 1,000 |
| | (4.400) |

| チェリー類のシューシーな香り 滑らかな口当たりとタンニン | (1,100) |
|--------------------------------------|---------|
| Cabernet Sauvignon Casare del Giglio | |

| カベルネソーヴィニョン | 1,200 |
|----------------------------------|---------|
| 低収穫の熟したブドウを使用 赤身肉のグリルや煮込みにマッチします | (1,320) |

Sparkling wain ZN-DUSDUS

Regandino Rose Frizzante Montelvini

レガンディーノ ロゼ 元気な花の香りに優しくチャーミングな味わい ¥650 (競込¥715)

750 (825) アスティマスカット特有の芳ばしい香りの甘口スパークリング

Prosecco Montelvini

750 (825) プロセッコ 口当たりの爽やかな辛口

Ferrari Brut Ferrrari

フェッラーリブリュット テという アレッシュで、軽く心地よい熟れた果実の 余韻が長く続くバランスのよいワイン

1,500 (1,650)



800 (880)

800 (880)

 $680^{(748)}$

650 (715)

650 (715)



Draft Beer Peroni Nastro Azzuro ペローニ ナストロアズーロ (イタリア 生ビール 350 ml) ${}^{\downarrow}680$ (税込 ${}^{\downarrow}748$) 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スッキリとした後味

GINGA KOUGEN Beer from Nagano

銀河高原ビール (クラフト 生ビール 200ml)

小麦と酵母が織りなす自然なまろやかさが特徴 やさしい口当たりと甘い香り 長野の地ビール

Spring Valley After dark Black Lager Beer

アフターダーク (クラフト 黒ビール 200 ml)

コーヒーのようなロースト香とふくよかな飲み心地の黒ビール

Suntory

サントリー ザ プレミアムモルツ (小瓶)

Asahi

アサヒ スーパードライ (小瓶)

kirin

キリン一番搾り (小瓶)

Asahi dry zero

アサヒドライゼロ (ノンアルコール ビール 小瓶)

520 (572)

on alcohol wain - 127112-11 772

Non alcohol chardonnay

シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン 200ml)

¥970(稅込¥1,067)

Non alcohol merlot

メルロー (ノンアルコール 赤ワイン 200ml)

 $970_{(1,067)}$

Due de Montagne No alcohol sparkling wine

デュク ドウ モンターニュ (ノンアルコール スパークリングワイン 200ml) 970(1,067)



Blood Orange Juice

ブラッド オレンジ シチリア産 100% ¥480 (税込¥528)