

料理との相性など、お気軽にスタッフにご相談ください。

2017年5月第1週 ともすけ 今週のグラスワイン wines by the grass of this week



グラスワイン 発泡

Spumante by the grass (Franciacorta DOCG)
本日のスプマンテ(フランチャコルタ) グラス 900円
お尋ねください

フランチャコルタとは、ミラノの東70kmに位置するイゼオ湖湖畔にてつくられる、イタリアを代表する高品質スパークリングワインです。店内カウンター右端の壁に掛けられているのは生産地区の立体地図です。赤いラインの内側でつくられるものだけが、フランチャコルタの名称を名乗ることができます。ぜひ隙をみて地図に近寄り今日の蔵元を探してみてください。

グラスワイン 白, White wine by the grass

- Colli di Luni Vermentino "Costa Marina" '15 / OTTAVIANO LAMBRUSCHI (Colli di Luni DOC)**
ヴェルメンティーノ "コスタ マリーナ" / ランブルスキ リグーリア州 グラス 890円 / デカンタ 2,650円
ヴェルメンティーノ 100%
緑がかったやや淡いレモンイエロー色。洋梨や青りんご、ライムにハーブの香り。果実味は控えめで硬質なミネラルの味わいがあり、シャープなつくり。
- SOAVE CLASSICO "VIGNETI DI FOSCARINO" '14 / INAMA (Soave DOC Classico)**
ソアヴェ クラシコ "フォスカリーノ" / イナマ ヴェネト州 グラス 940円 / デカンタ 2,800円
ガルガネガ 100%
レモンイエロー色。熟れた黄桃にパッションフルーツ、白胡椒やスパイスの香り。滑らかな口当たりで複雑味があり、白ユリのような戻り香があります。
- RIBOLLA GIALLA '15 / DORIGO (Friuli Colli Orientali DOC)**
リボッラ ジャッラ / ドリゴ フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 グラス 840円 / デカンタ 2,500円
リボッラ・ジャッラ 100%
レモンイエロー色。あんずやびわに黄桃、黄色い花やディルに白粘土の香り。みずみずしい果実味で、程よい酸味と苦味もあり広く料理に合います。
- GRILLO "della TIMPA" '15 / FEUDO MONTONI (Sicilia DOC)**
グリッロ "デッラ ティンパ" / フェウド モントーニ シチリア州 グラス 840円 / デカンタ 2,500円
カタラット 100%
やや淡いレモンイエロー色。ネーブルオレンジにグレープフルーツ、りんごにみかんの花の香り。フレッシュな酸味と綺麗な果実味で爽やかな味わい。

グラスワイン 赤, Red wine by the grass

- ROERO '12 / MALVIRA (Roero-DOCG)**
ロエロ / マルヴィラ ピエモンテ州 グラス 890円 / デカンタ 2,650円
ネッピオーロ 100%
ややオレンジがかったガーネット色。ブルーベリーにカシス、スミレやクローブに仄かに甘い香りも。キメ細かいタンニンと果実味の穏やかな広がり柔らかい。
- "LOGONOVO" '13 / LOGONOVO (Toscana-IGT)**
"ロゴノーヴォ" / ロゴノーヴォ トスカーナ州 グラス 950円 / デカンタ 2,850円
サンジョヴェーゼ 50% メルロー 35% シラー 8% プティ・ヴェルド 5% サグランティーノ 2%
濃いルビー色。ブラックチェリーのコンポートに干しプラム、ドライフラワーや粘土の香り。滑らかな口当たりでスパイシーさのあるフレッシュな酸と果実味。
- FRAPPATO '15 / MANENTI (Terre Siciliane-IGT)**
フラッパート / マネンティ シチリア州 グラス 900円 / デカンタ 2,700円
フラッパート 100%
ルビー色。チェリーにツツジ、白胡椒にクローブの香り。タンニンは控えめで、革やかさのある果実味と酸味のバランスが心地よく、戻り香も楽しめます。



生ビール

Edelpils : Japanese premium draft beer
エーデルピルス 700円 (小グラス 350円もあります)
泡立ちがきめ細かく香りは華やかで上品な苦みが心地よい。チェコ・ザーツ産のファインアロマホップを通常の3倍使用。



南津海みかんのモヒート 700円

Mojito : mint and Natsumi orange from Hiroshima pref.
広島産南津海(なつみ)みかんを使ったホワイトラム酒の炭酸割りです。ライム、ミント、きび砂糖入り。



自家製 サングリア (白) 700円

Home made Sangria (white)
フルーツの甘みとスパイスの効いた自家製サングリア(白)です。ロックまたは温めてホットで。

梅香『百年梅酒』 明利酒造 ロック 700円
Japanese plum liquor 水割/お湯割 700円
厳選青梅の原酒をハチミツと ソーダ割 750円
ブランデーで仕上げた日本一の称号を持つ梅酒。



はくしゅう 『白州』 12年 The Hakushu
Japanese single malt whisky シングル 700円
南アルプスの麓でつくられるシングルモルトウイスキー。森の香り、甘く柔らかなスモーキーさが漂う。 ダブル 1,200円
ハイボール 750円

ソフトドリンク

自家製ジンジャーイール Home made ginger ale
アイス/ホット 600円
生姜から煮出しています。すりおろした生姜も! 温めて「しょうが湯」にもできます。



有機りんごジュース アルプス 600円
Organic apple juice from Nagano-pref.

温かいほうじ茶 加賀棒茶 400円
Hojicha : roasted tea (hot)

冷たいしそ茶 島根産 400円
Shisocha : Japanese basil tea (cold)
紫蘇と茗ほうじ茶のブレンド茶葉。すっきりとした味わい。

ミネラルウォーター Surgiva (ガス入り) Sparkling water from north Italy
スルジーヴァ トレンティーノ・アルト・阿迪ジェ州 750ml 700円
軟水(硬度21)。しっかりとした泡。辛口できりりっとおいしい!

コーヒー ホット 500円
Hot coffee (french press)
福岡のハニー珈琲より取り寄せた豆を使っています。デザートと共に。(じっくり丁寧にいれる為、少しお時間がかかります)



エスプレッソ Espresso
イタリアの香り! シングル single 300円
マキアート macchiato 400円
ダブル duple 500円
カプチーノ cappuccino 600円
アイスコーヒー iced coffee 700円

食後のお飲みもの

グラスパなど 1,2は 1,200円 3,4は 700円
発酵を終えた葡萄の搾りかす(ヴィナッチャ)を压榨し蒸留したものを。
1. "TRE SOLI TRE" '07 / Berta (Alc. 43%) grappa, barrique aging
"トレソリトレ"
バローロの3生産者の搾りかすを使用。小樽で7年3ヶ月熟成、山吹色。チェリーやヨモギの香り、ほのかに甘いニュアンスも。厚みのある長い余韻。

2. "CASALOTTO" '82 / Berta (Alc. 44%) Italian premium brandy
"カザロット"
33年小樽熟成させたブランデー(ワインを蒸留)。琥珀色。複雑で奥行きのある香りはまさに異次元。老舗ベルタでこの年のみ生産された幻の銘酒。
3. GRAPPA DI GEWURZTRAMINER / ABBAZIA DI NOVACELLA (Alc. 42%)
グラッパ ディ ゲヴェルツトラミネール
アロマティックな品種であるゲヴェルツトラミネールのグラッパ。無色透明。白いバラにアーモンドの芯の香り。繊細かつドライな味わい。
4. GRAPPA Furore di Bacco / MARISA CUOMO (Alc. 42%)
グラッパ フローレ ディ バッコ
南イタリアのリゾート地アマルフィにて白・黒葡萄それぞれ2種類ずつの搾りかすを蒸留。無色透明、仄かにカモミールの甘い香り。辛口。

デザートワイン 700円 dessert wines
デザートや熊井さんの山羊のチーズなどと合わせてお楽しみ下さい。

- "I CAPITELLI" '11 / ANSEMI (Alc.12.5%)
"イ カピテリ" / アンセルミル ヴェネト州
ガルガネガ 100%
最上級の葡萄のみを使用し、丁寧に収穫/2ヶ月半陰干ししたのち压榨。山吹色。アプリコットのコンポート、ハチミツに白胡椒の香り。自然な甘みが優れ広がりが、ピュアで飲み飽きないバランスの良さが秀逸です。
- "Shekar" '12 / Mastrodomenico (Alc.13.5%)
"シェカー" / マストロドメニコ バジリカータ州
アリアニコ 100%
10月下旬に乾燥した葡萄を収穫。オーク樽にて10ヶ月熟成の後、ステンレスタンクで9ヶ月熟成、のち瓶熟成。綺麗なルビー色。干したブルーベリーに夕張メロンの香り。自然な甘みと果実味の広がりが優しい。

マデイラワイン 1は 700円 2は 1,200円

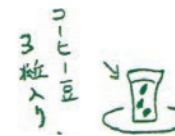
<マデイラワインとは>ポルトガル・マデイラ島でつくられる酒精強化ワイン。発酵途中に蒸留酒を添加し発酵を止め、樽に詰め屋根裏部屋にて加熱熟成、その後常温で長期樽熟成させたもの。主として食後におすすめ。
1. MADEIRA VERDELHO '00 / PEREIRA D' OLIVEIRAS
ヴェルデーリョ / ドリヴェイラ ポルトガル・マデイラ島 (Alc.20%)
ヴェルデーリョ 100%
2000年のマデイラワイン。
琥珀色。パイナップルやマンゴーのドライフルーツに、ハチミツやカラメル
の香り。さらりとした口当たりで、甘みの中に程よい酸味があります。

2. MADEIRA BOAL '77 / PEREIRA D' OLIVEIRAS
ブアル / ドリヴェイラ ポルトガル・マデイラ島 (Alc.20%)
ブアル 100%
1977年のマデイラワイン。
赤茶を帯びた濃い琥珀色。カスタードやドライフルーツのケーキ、ハチミツの香り。厚みと複雑味のある甘みはほろ苦くもあり、滑らかです。

リモンチェッロ (Alc. 34%)
レモンを蒸留酒に漬した後、蒸留水と砂糖を加えたイタリア伝統のリキュール。
Limoncello / Profumi della Costiera
リモンチェッロ / プロフーミデッラ コスティエーラ 500円
(ソーダ割 600円)

アニスとハーブのリキュール (Alc. 46%)
天然素材を銅鍋で煮出して抽出したエッセンスを加えて造られたリキュール。アニス、フェンネル、ディル、クミンなどの複雑な香りが楽しめます。
L' ANICE SECCO SPECIALE / VARNELLI
ラニーチェ セッコ スペチャーレ / ヴァルネッリ 500円

サンブーカ (Alc. 42%)
エルダーやリコリス(甘草) やアニスをスピリッツにつけて蒸したイタリアのリキュールです。(MORINARI社)
カフェ・コン・サンブーカ! 700円
(エスプレッソコーヒーに加えて)
コーヒー豆いりのサンブーカ! 500円
(豆をかじりながら楽しむショットです) (価格は全て税別)



- Franciacorta Brut Blanc de Blancs NV (Deg.2015) / CAVALLERI (Franciacorta DOCG)**

フランチャコルタ ブリュット / カヴァッレリ ロンバルディア州 5,400 円

シャルドネ 100%

レモンイエロー色。りんごにカリン、柑橘や白胡椒にほのかに酵母の香り。きめ細かい泡立ちで繊細かつ複雑味のある果実味、綺麗でエレガントな味わい。
- FRANCIACORTA SATEN “SANSEVE” NV (Deg. 11/2015) / MONTE ROSSA (Franciacorta DOCG Saten)**

フランチャコルタ サテン “サンセヴェ” / モンテ ロッサ ロンバルディア州 6,400 円

シャルドネ 100%

レモンイエロー色。黄桃にヘーゼルナッツ、芳ばしいトーストパンの香り。口当たりのよいきめ細かい泡立ち、旨味と厚みのある果実味でリッチな味わい。
- MAXIMUM BRUT NV (Deg. 2015)/ FERRARI (Trento-DOC)**

マキシマム ブリュット / フェッラーリ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 5,400 円

シャルドネ 100%

レモンイエロー色。赤いりんごやグレープフルーツ、白い花にややクロワッサンのような酵母の香り。キレのある心地よい酸味で、爽やかな味わいです。

ボトルワイン 白

- Erbaluce di Caluso '15 / ANTONIOLO (Erbaluce di Caluso DOCG)**

エルバルーチェ ディ カルソ / アントニオーロ ピエモンテ州 4,800 円

エルバルーチェ 100%

やや緑がかったレモンイエロー色。りんごにレモンジャム、ライムの皮にハーブの香り。程よい果実味とミネラルに伸びやかな酸味があり、爽やかな味わい。
- LANGHE BIANCO “750 s.l.m.” ‘15 / PRINCIPIANO FERDINANDO (Langhe DOC)**

ランゲ ビアンコ / プリンチピアーノ フェルディナンド ピエモンテ州 5,300 円

ティモラッソ 100%

やや緑がかったレモンイエロー色。みずみずしい和梨にライム、白い花の香り。心地よい酸味とミネラルの味わい、複雑味があり繊細なつくりでドライ。
- Colli di Luni Vermentino “Groppolo” '15 / Il Monticello (Colli di Luni DOC)**

ヴェルメンティーノ “グロッポロ” / イル モンティチェッロ リグーリア州 5,200 円

ヴェルメンティーノ 100%

やや淡いレモンイエロー色。洋梨に青りんご、白い花やハーブに花の蜜の香り。熟れた果実の味わいがありつつもフレッシュでバランスがよく飲み飽きません。
- “PRAEPOSITUS” Sauvignon ‘15/ ABBAZIA DI NOVACELLA (Alto-Adige DOC)**

ソーヴィニヨン / アバツィア ディ ノヴァチエッラ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 5,400 円

ソーヴィニヨン・ブラン 100%

やや緑がかったレモンイエロー色。白桃のコンポートやグレープフルーツ、ライムに花の蜜などの豊かな香り。程よい果実味と酸味でバランスよいつくり。
- PINOT BIANCO “LEPUS” ‘15 / FRANZ HAAS (Alto-Adige DOC)**

ピノ ビアンコ “レプス” / フランツ ハース トレンティーノ・アルト・アディジェ州 5,800 円

ピノ・ビアンコ 100%

やや緑がかったレモンイエロー色。りんごにレモンジャム、ライムの皮にハーブの香り。程よい果実味とミネラルに伸びやかな酸味があり、爽やかな味わい。
- CAPITEL CROCE ‘13 / ANSELMI (Veneto-IGT)**

カピテル クローチェ / アンセルミ ヴェネト州 5,400 円

ガルガネガ 100%

やや緑がかったレモンイエロー色。蜜のつまったりんご、白い花の香り。適度に凝縮感がありつつも洗練されたクリーンな果実味は丁寧な栽培／醸造の賜物。
- Soave Classico “LA FROSCA” ‘14 / GINI (Soave DOC Classico)**

ソアヴェ クラシコ “ラ フロスカ” / ジーニ ヴェネト州 5,900 円

ガルガネガ 100%

レモンイエロー色。熟れた黄桃にあんず、白ユリや花の蜜に白胡椒の香り。やや凝縮感がある果実味と綺麗なミネラルのバランスが素晴らしい、長い余韻。
- “Jiasik” ‘15 / BORGO SAN DANIELE (Venezia Giulia IGT)**

“ヤシック” / ボルゴ サン ダニエーレ フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 5,600 円

リースリング／マルヴァジア

淡いレモンイエロー色。ライチや白桃、白いバラにナッツ、僅かにオイルの香りも。滑らかな口当たりでやや厚みのある果実味、浸みるような長い余韻。
- CHARDONNAY ‘14 / BORGO DEL TIGLIO (Collio DOC)**

シャルドネ / ボルゴ デル ティリオ フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 6,600 円

シャルドネ 100%

やや淡いレモンイエロー色。熟れた黄桃にピスタキオ、炒ったナッツやバターの香り。心地よい酸味と、やや塩っぱいしっかりとしたミネラルの味わい。
- TREBBIANO ‘15 / CAPEZZANA (Toscana IGT)**

トレッビアーノ / カペッツアーナ トスカーナ州 5,600 円

トレッビアーノ 100%

レモンイエロー色。黄桃やカリン、白胡椒にほのかに樽由来の甘い香りも。凛とした果実味にミネラルのニュアンスが上品に溶け込み、エレガントなつくり。
- TREBBIANO D’ ABRUZZO ‘15 / TORRI (Trebbiano-d’ Abruzzo DOC)**

トレッビアーノ ダブルツツオ / トッリ アブルツォ州 4,800 円

トレッビアーノ 100%

やや淡いライムイエロー色。グレープフルーツやライム、火打ち石の香り。塩っぱいミネラルのしっかりとした味わい、フレッシュな果実味で爽やか。
- Costa d’ Amalfi Bianco ‘15/ MARISA CUOMO (Costa d’ Amalfi DOC)**

コスタ ダマルフィ ビアンコ / マリザ クオモ カンパニア州 5,100 円

フランギーナ 60% ビアンコレッラ 40%

やや緑がかったレモンイエロー色。グレープフルーツや洋梨に青りんご、花の蜜の香り。やや硬質なミネラルの味わい、複雑味があり繊細でシャープ。
- “Tenuta FRASSITELLI” ‘15 / CASA D’ AMBRA (Ischia DOC Bianco)**

“テヌータ フラッシテッリ” / カーサ ダンブラ カンパニア州 5,400 円

ビアンコレッラ 100%

やや淡いレモンイエロー色。ネーブルオレンジにりんごの香り、ややスモーキーなニュアンスも。みずみずしい果実味で心地よい苦味、柑橘の戻り香も。
- fiano di avellino “Aipierti” '13 / Vadiaperti (Fiano di Avellino DOCG)**

フィアーノ ディ アヴェッリーノ / ヴァディアペルティ カンパニア州 5,700 円

フィアーノ 100%

緑色がかったやや淡いレモンイエロー色。黄桃や黄色い花、花の蜜に白胡椒の香り。滑らかな口当たり、均整のとれた落ち着いた味わいで長い余韻です。
- CATARRATTO “del MASSO” ‘15 / FEUDO MONTONI (Sicilia DOC)**

カタラット “デル マッソ” / フェウド モントーニ シチリア州 5,200 円

カタラット 100%

やや淡いライムイエロー色。熟れた洋梨や青りんご、白い花にヨーグルトの香り。柔らかい旨味のある果実味とミネラル、穏やかでしみじみとした味わい。

Brut Rose NV / Pojer & Sandri (VSQ)

ブリュット ロゼ / ポイエル エサンドリ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 5,400 円

ピノ・ネロ (ピノ・ノワール) 主体 / シャルドネ

淡いオレンジ色。グレープフルーツにライム、オレンジピールや白い花に僅かに酵母の香り。繊細で複雑味のある果実味に心地よい酸味、奥行きのある味わい。

ボトルワイン ロゼ

BARDOLINO CHIARETTO ‘15 / MONTE DEI ROARI (Bardorino-DOC Chiaretto)

バルドリーノ キアレット / モンテ デイ ロアーリ ヴェネト州 4,500 円

コルヴィーナ 50% ロンディネッラ 35% ロッサネッラ (モリナーラ) 15%

淡く明るいサーモンピンク色。アセロラやチェリー、白い花に硬質なミネラルの香り。やや透明感のある果実味が心地よく、チェリーの戻り香があります。

ボトルワイン 赤

- PETIT ROUGE ‘15 / INSTITUT AGRICOLE REGIONAL (Vallee d’ Aoste DOC)**

プティ ルージュ / インスティテュット アグリコーレ レジヨナル ヴァッレ・ダオスタ州 4,800 円

プティ・ルージュ 85% フメン／プリメッタ／ヴィアン・ド・ニュス／マヨレ／コルナリン

紫がかった明るいルビー色。野いちごやプラム、白胡椒にゼラニウムの香り。若々しい酸味と個性的な青いニュアンスは、この山岳地域の赤ならではの味わい。
- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE ‘15 / AURIEL (Grignolino del Monferrato Casalese DOC)**

グリニョリーノ デル モンフェッラート カサレーゼ / アウリエル ピエモンテ州 5,400 円

グリニョリーノ 100%

淡いガーネット色。ブルーベリーにしなびたバラ、紅茶の茶葉にクローブの香り。透明感がありながら、きめ細かいタンニンとミネラルの味わいがあります。
- SCHIAVA “Soft” ‘15 / FRANZ HAAS (Vigneti delle Dolomiti IGT)**

スキアーヴァ “ソフィ” / フランツ ハース トレンティーノ・アルト・アディジェ州 5,000 円

スキアーヴァ 100%

輝きのある明るいルビー色。いちごにバラやすみれ、白胡椒などのアロマティックで華やかな香り。タンニンは控えめできれいな酸があり、軽やかなつくりです。
- Valpolicella Ripasso Classico Superiore ‘11 / L’ Arco (Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore)**

ヴァルポリチェッラ リパッソ / ラルコ ヴェネト州 5,800 円

コルヴィーナ 50% ロンディネッラ 35% モリナーラ / クロアティーナ 15%

ややオレンジがかったガーネット色。干したプラムやイチジク、ツツジにやや青い香りも。ほのかに甘みのある果実味は洗練されていて、うつくしい余韻。
- Terrano ‘09 / KANTE (Venezia Giulia IGT)**

テッラーノ / カンテ フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 5,100 円

テッラーノ (レフォスコ) 100%

やや青みがかったルビー色。チェリーにプラム、ドライフラワーや海苔を想わせる旨味の香りも。心地よい酸味とフレッシュな果実味で、前菜にもよく合います。
- “Maurus” ‘11 / VIE DI ROMANS (Friuli Isonzo DOC)**

“マウルス” / ヴィエ ディ ロマンズ フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 5,800 円

メルロー 100%

やや濃いガーネット色。ブラックチェリーやカシス、シナモンにインクの香り。滑らかできめの細かいタンニン、しっとりとしてやや熟成感もあり高い完成度。
- “RIVAROSSA” ‘12 / SCHIOPETTO (Venezia Giulia IGT)**

“リヴァ ロッサ” / スキオペット フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 5,900 円

メルロー 主体 / カベルネ・ソーヴィニヨン / カベルネ・フラン

中心部分に黒みの残るガーネット色。よく熟れたカシスにカカオの香り、仄かに青いニュアンスも。しっとりとした口当たりで厚みがあり凝縮感があります。
- ROSSO DI MONTEPULCIANO ‘14 / DEI (Rosso di Montepulciano DOC)**

ロン ソン ディ モンテプルチアーノ / デイ トスカーナ州 5,000 円

サンジョヴェーゼ 主体 メルロー / カナイオーロ

やや明るいガーネット色。チェリーのコンポートにミント、ホワイトチョコに杉の香り。果実味は洗練されていて綺麗な酸味があり、バランスのとれた味わい。
- Carmignano “Villa di Capezzana” ‘13/ CAPEZZANA (Carmignano DOCG)**

カルミニャーノ / カペッツアーナ トスカーナ州 6,200 円

サンジョヴェーゼ 80% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

ガーネット色。ブラックチェリーにカシス、シナモンやミントにバブリカの香り。温かみのある種やかな果実味とタンニンには落ち着いた力強さがあります。
- “TENUTA DELLA IORIA” ‘12 / CASALE DELLA IORIA (Cesanese del Piglio DOCG Superiore)**

“テヌータ デッラ イオリア” / カザーレ デッラ イオリア ラツィオ州 5,100 円

チェサネーゼ 100%

ガーネット色。プラムにしなびたバラ、干し肉や黒胡椒の香り。滑らかな口当たりで旨味のあるしっかりとした果実味、ややビターなニュアンスもあります。
- Aglianico del vulture “LeLusi” ‘12 / LeLusi (Aglianico del Vulture DOC)**

アリアニコ デル ヴルトゥレ “レルーシ” / レルーシ バジリカータ州 5,100 円

アリアニコ 100%

やや黒みを帯びたガーネット色。ブラックチェリーのコンポートやカシス、きのこに干し肉の香り。落ち着いた果実味とタンニンで、奥行きのある味わい。
- NERO D’ AVOLA ‘13/ FEUDO MONTONI (Sicilia DOC)**

ネロ ダヴォーラ / フェウド モントーニ シチリア州 5,200 円

ネロ・ダヴォーラ 100%

ガーネット色。チェリーのコンポートにシナモン、ツツジに白鮭を想わせる香りも。綺麗で澄んだ果実味にはミネラルのニュアンスがあり、雑味のない味わい。
- FRAPPATO ‘15/ MANENTI (Terre Siciliane IGT)**

フラッパート / マネンティ シチリア州 5,400 円

フラッパート 100%

ルビー色。チェリーにツツジ、白胡椒にクローブの香り。タンニンは控えめで、華やかさのある果実味と酸味のバランスが心地よく、戻り香も楽しめます。
- “passorosso” ‘13 / PASSOPISCIARO (Terre Siciliane IGT)**

“パッソ ロッソ” / パッソピシヤーロ シチリア州 6,300 円

ネレッロ・マスカレーゼ 100%

明るいガーネット色。フランボワーズにゼラニウム、きのこや干し肉の香り。果実由来の仄かなピュアな甘味と心地よい酸味のバランスがよく、エレガント。
- “TENORES” ‘10 / TENUTE DETTORI (Romangia IGT)**

“テノレス” / デットーリ サルデーニャ州 5,100 円

カンノナウ 100%

オレンジがかった明るいガーネット色。フランボワーズにドライいちじく、深煎りの紅茶の茶葉の香り。柔らかく仄かに甘みのある果実味に、苦味のある余韻。

（価格は全て税別）