

ボトルワインは裏面にリストがございます。

Bottle list is on the back side

料理との相性など、お気軽にスタッフにご相談ください。

2019年8月第3週
ともすけ
今週のグラスワイン
 wine by the glass of this week

グラスワイン 発泡
Spumante del Giorno (Franciacorta DOCG)
 本日のスパマンテ(フランチャコルタ) グラス **950円**
 シャルドネ主体
 <フランチャコルタとは>ミラノの東約70km、ロンバルディア州イゼオ湖畔に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。カウンター席右端にあるフランチャコルタ生産地区マップの、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 glass*

- PETITE ARVINE '17 / INSTITUT AGRICOLE REGIONAL (Valle d' Aoste DOC)**
 プティ アルヴィン / インスティテュット アグリコレ ヴァッレ・ダオスタ州 グラス **900円** / デカンタ **2,700円**
 プティ・アルヴィン 100%
 淡いライムイエロー色。リンゴのコンポートに白い花、ハーブにヨーグルトの香り。心地よい酸味と苦味があり、グレープフルーツを想わせる余韻です。
- "DERTHONA" NV 2016 / VIGNETI MASSA (Vdt)**
"デルトーナ" / ヴィニエッティ マッサ ビエモンテ州 グラス **950円** / デカンタ **2,850円**
 ティモラツォ 100%
 やや濃いレモンイエロー色。カリンやあんずのコンポート、梅の花にややオイルの香りも。旨味の溶け込んだ果実味、やや苦味のある余韻は高い完成度。
- "Clivè Brazan" '15 / i Clivè (Collio DOC)**
"クリヴィ ブラザン" / イクリヴィ フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 グラス **1,000円** / デカンタ **3,000円**
 フリウラーノ 100%
 やや淡いライムイエロー色。小ぶりの青リンゴに黄色い花の花束の繊細な香り、やや硬質なミネラルのニュアンス。澄み切ったエレガントな果実味が印象的。
- Etna Bianco '17 / GRACI (Etna DOC Bianco)**
エトナ ビアッコ / グラーチ シチリア州 グラス **920円** / デカンタ **2,750円**
 カリカント 70% カタラット 30%
 ライムイエロー色。マンダリンオレンジや黄桃に青いバナナ、花の蜜の香り。程よく凝縮感のある果実味でやや塩っぱいミネラルの味わいがあります。

グラスワイン 赤 *Red wine by the glass*

- ROERO RISERVA "Valmaggioro" '15 / CASCINA CHICCO (Roero-DOCG Riserva)**
ロエロ リゼルヴァ / カッシーナ キッコ ビエモンテ州 グラス **920円** / デカンタ **2,750円**
 ネッピオーロ 100%
 やや淡いガーネット色。イチゴのコンポートにしなびたバラ、アニスにヨードやミントの香り。透明感のある澄んだ果実味と綺麗な酸味で複雑味のある味わい。
- BAROLO "BRICCO ROCCA" '10 / Cascina Ballarin (Barolo-DOCG)**
バローロ "ブリッコ ロッカ" / カッシーナ バラリン ビエモンテ州 グラス **1,500円** / デカンタ **4,500円**
 ネッピオーロ 100%
 オレンジがかったガーネット色。ブラックチェリーのコンポート、シナモンに干しきのこや腐葉土の香り。キメ細かいタンニン、エレガントで長い余韻。
- BOLGHERI ROSSO '17 / LE MACCHIOLE (Bolgheri DOC)**
ボルゲリ ロッソ / レ マッキオーレ トスカーナ州 グラス **920円** / デカンタ **2,750円**
 メルロー 40% カベルネ・フラン 30% カベルネ・ソーヴィニヨン 15% シラー 15%
 やや紫がかったルビー色。チェリーのコンポートやドライフラワー、パブリカやコーヒー豆の香り。さらりとした口当たりで仄かに青くも親しみやすい味わい。
- Susumaniello '17 / MASSERIA LIVELI (Salento-IGT)**
ススマニエッロ / マッセリアリ ヴェリ プーリア州 グラス **850円** / デカンタ **2,550円**
 ススマニエッロ 100%
 ルビー色。ブルーベリーにカシスのコンポートやツツジ、クローブや鉛筆にヨーグルトの香り。フレッシュで豊かな果実味がロー杯に広がり、ややビターな余韻。



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。

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。

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。

ミネラルウォーター
LURISIA (ガスいり) Sparkling water from north Italy
ルリシア ビエモンテ州 750ml **700円**
 軟水(硬度 10mg/l)。しっかりとした泡。辛口できりりっとおいしい！

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

香ばしい「あわせ野草茶」 400円
Roasted wild herbs and vegetables tea
 高知の服部麻子さんによるお手製
 茶林草、はぶ草、ウラジロカシ、土佐茶、なた豆、カモミール、ヴェルヴェーヌ、月桃、葛花、菊花、十葉花、ゴーヤ、すぎな柿の葉、カモミール、ローズゼラニウム、れんげの花

- ハーブティー Herb tea** 各 **400円**
- ① 手摘みホーリーバジルティー：鳥取あいな農園
 ホーリーバジル (クリシュナトゥルシー)
 - ② ブレンドティー：makaの櫻田幸枝さんによるブレンド
 カモミール、ローズマリー、レモンバーベナ、レモンピール

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。(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
ダブル duple	500円
マキアート macchiato	400円
カプチーノ cappuccino	600円

食後のお飲みもの
グラスパなど 1は **1,200円** 2,3,4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. **"GRAPPA DI BAROLO BUSSIA" '04 / MAROLO (Alc. 45%)**
"グラスパ ディ バローロ ブッシア"
 バローロの銘醸畑ブッシア(Monforte)のヴィナッチャを使用。小樽で13年熟成。琥珀色。チェリーやヨモギ、ほのかに甘い香りが層を織りなす。
2. **"GIULIA" / Berta (Alc. 40%)**
"ジュリア"
 シャルドネとコレターゼ、2種の白葡萄のヴィナッチャを使用。木樽熟成12ヶ月。琥珀色。カモミールの香り、甘みと苦味のバランスが秀逸。
3. **GRAPPA DI GEWURZTRAMINER / ABBAZIA DI NOVACELLA (Alc. 42%)**
グラスパ ディ ゲヴェルトトラミネール
 アロマティックな品種であるゲヴェルトトラミネールのグラスパ。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%)**
グラスパ 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 dessert wines 800円
 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。

1. **Kerner Passito '16 / ABBAZIA DI NOVACELLA (11%)**
ケルナー / ノヴァチェッラ トレンティーノ・アルト・アディジェ州ケルナー 100%
 収穫後5ヶ月間陰干しした葡萄をステンレスタンクにて発酵、熟成。やや緑がかった濃いレモンイエロー色。ライチや白桃のコンポート、白いバラや蜂蜜の香り。さらりとした甘みで酸味もあり、バランスのよい味わい。
2. **MUFFATO della Sala '14 / Castello della Sala (12.5%)**
ムッフアート / カステッロ デッラ サラ ウンブリア州ソーヴィニヨン・ブラン / リースリング / グレケット / トラミネール
 果皮につく貴腐菌の働きにより水分を失い、糖度が増した葡萄を使用。フレンチオーク樽にて6ヶ月熟成。濃いレモンイエロー色。マンゴー等ドライフルーツやスパイスの香り。滑らかでとろりとした口当たりです。

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 スペチヤーレ / 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** **3粒入り**
 (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)

- EXTRA BRUT METODO CLASSICO ‘12 / CONTRATTO (VSQ)**
エクストラ ブリュット / コントラット ピエモンテ州 **5,600 円**

ピノ・ネロ (ピノ・ノワール) 80%シャルドネ 20%

明るいレモンイエロー色。りんごにグレープフルーツ、涼やかなハーブの香り。伸びのある酸できりとしたドライな味わいの中に骨格が感じられます。
- FRANCIACORTA BRUT ‘14 / VEZZOLI (Franciacorta DOCG)**
フランチャコルタ ブリュット / ヴェッツォーリ ロンバルディア州 **6,200 円**

シャルドネ 90%ピノ・ネロ (ピノ・ノワール) 10%

やや緑がかった明るいレモンイエロー色。りんごのコンポートに黄桃、やや芳ばしい香りも。果実味は繊細かつ綺麗な味わいで、心地よい酸味があります。
- FRANCIACORTA BRUT Saten NV / ANTICA FRATTA (Franciacorta DOCG Saten)**
フランチャコルタ ブリュット サテン / アンティカフラッタ ロンバルディア州 **6,800 円**

シャルドネ 100%

やや緑がかった明るいレモンイエロー色。りんごのコンポートに黄桃、やや芳ばしい香りも。果実味は繊細かつ綺麗な味わいで、心地よい酸味があります。
- “PERLE” BRUT ‘11/ FERRARI (Trento DOC)**
“ペルレ” ブリュット / フェッラーリ トレンティーノ・アルト・阿迪ジェ州 **6,000 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、白い花に酵母の香り。キレのある酸味とミネラルの味わい、程よい膨らみと複雑味があり色香漂う。
- “PERLUGO” Dosaggio Zero Metodo Tradizionale NV / PIEVALTA (VSQ)**
“ベルルーゴ” ドサッジョゼロ / ピエヴァルタ マルケ州 **5,000 円**

ヴェルディッキオ 100%

レモンイエロー色。黄桃にグレープフルーツりんごにカリン、芳ばしい酵母の香り。旨味のある果実味とフレッシュな酸味、土着品種を使った爽やかな泡。

ボトルワイン 白

- Chambave Muscat ‘18 / Anselmet (Valle d’ Aoste DOC Chambave Muscat)**
シャンバーク ムスカ / アンセルメ ヴァッレ・ダオスタ州 **5,300 円**

ミュスカ 100%

淡いライムイエロー色。ライチや白桃にメロン、白胡椒に白バラなどの華やかな香り。程よい果実味の厚みとほのかな甘み、心地よい苦味があります。
- BLANC DE MORGÈ ET DE LA SALLE ‘18 / ERMES PAVESE (Vallee d’ Aoste DOC)**
ブラン デモルジュ エ デラ サレ / エルメス パヴェーゼ ヴァッレ・ダオスタ州 **5,700 円**

ブリエ・ブラン 100%

非常に淡いライムイエロー色。フレッシュなりんごにバナナ、洋梨にハーブの涼やかな香り。澄んだ透明感のある果実味と酸味があり、清らかな味わい。
- ROERO ARNEIS ‘18/ Vietti (Roero Arneis DOCG)**
ロエロ アルネイス / ヴィエッティ ピエモンテ州 **5,700 円**

アルネイス 100%

淡いライムイエロー色。びわやあんずにみかん、黄色い花にアーモンドの香り。さらりとした口当たりでネーブルオレンジを想わせる果実味が爽やか。
- Colli di Luni Vermentino “Costa Marina” ‘17 / OTTAVIANO LAMBRUSCHI (Colli di Luni DOC Vermentino)**
ヴェルメンティエーノ “コスタ マリーナ” / ランブルスキ リグーリア州 **5,800 円**

ヴェルメンティエーノ 100%

やや淡いレモンイエロー色。洋梨やよく熟れた青りんご、ハーブにキャンディーの香り。フレッシュでジューシーな果実味と穏やかな酸味で親しみやすい。
- “CAMPO DEL SOGLIO” ‘17 / SELVA CAPUZZA (San Martino della Battaglia DOC)**
“カンポ デル ソリオ” / セルヴァ カップツァ ロンバルディア州 **5,700 円**

トゥッキ (フリウラーノ) 100%

明るいライムイエロー色。グレープフルーツに温州みかん、ライムの皮の香り。ジューシーなオレンジを想わせるフレッシュな果実味があり爽やかな味わい。
- Gewurztraminer ‘16/ Kofereyhof (Alto Adige DOC Valle Isarco)**
ゲヴェルツトラミネール / コフェレーホフ トレンティーノ・アルト・阿迪ジェ州 **5,600 円**

ゲヴェルツトラミネール 100%

やや淡いライムイエロー色。ライチに白桃のコンポート、白いバラにみかんの花の華やかな香り。滑らかな口当たりでやや凝縮感があり、戻り香も印象的。
- “CAPITEL CROCE” ‘17 / ANSELMI (Veneto IGT)**
“カピテル クローチェ” / アンセルミ ヴェネト州 **5,800 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 “STAFORTE” ‘15/ PRA (Soave DOC Classico)**
ソアヴェ クラシコ “スタフォルテ” / プラ ヴェネト州 **6,000 円**

ガルガネガ 100%

やや明るいレモンイエロー色。白桃のコンポートに白ユリ、白胡椒に硬質なミネラルの香り。きれいな酸味と洗練された果実味で、エレガントな味わい。
- FRIULANO ‘16 / SCHIOPETTO (Collio DOC)**
フリウラーノ / スキオペット フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 **5,700 円**

フリウラーノ 100%

レモンイエロー色。黄桃に蜜のつまったりんご、黄色い花にやや海を想わせる香りも。旨味が溶け込んだ果実味は程よく凝縮感があり、長く穏やかな余韻。
- “Flors di Uis” ‘14 / VIE DI ROMANS (Friuli Isonzo DOC)**
“フロールス ディ ウィス” / ヴィエディー ロマンズ フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 **6,700 円**

マルヴァジア・イストリアーナ 45%リースリング・レナーノ 40%フリウラーノ 15%

僅かに緑色があったレモンイエロー色。ライチや金木犀、白いバラやユリの花束などの華やかな香り。ややビターで適度なボディがあり、長い余韻です。
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore ‘16 / Buccì (Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore)**
ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエジ / ブッチ マルケ州 **5,600 円**

ヴェルディッキオ 100%

レモンイエロー色。赤いりんごにグレープフルーツ、白い花にディルの香り。みずみずしい果実味とフレッシュな酸味、やや硬質なミネラルの味わい。
- TREBBIANO D’ ABRUZZO “ALTARE” ‘15 / MARRAMIERO (Trebbianco d’ Abruzzo DOC)**
トレッビアーノ ダブルツツォ / マツラミエーロ アブルッツォ州 **5,800 円**

トレッピアーノ 100%

濃いレモンイエロー色。パッションフルーツに黄桃、樽熟成由来の甘いバニラの香り。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んでいます。
- ETNA BIANCO “Calderara Sottana” ‘17 / TERRE NERE (Etna DOC Bianco)**
エトナ ビアニコ / テッレ ネレ シチリア州 **6,700 円**

カリカンテ 100%

明るいレモンイエロー色。グレープフルーツにバナナ、梅の花に塩っぱいミネラルの香り。繊細かつ複雑味のある筋の通った味わいは秀逸で高い完成度。

リスト掲載以外にも多数ご用意ございます。 お好みやご予算などお気軽にご相談ください。また、高価格帯のワインについてはこれとは別に上級のワインリストがございます。

ボトルワイン ロゼ、発泡

- Franciacorta Rose ‘15 / FERGHETTINA (Franciacorta DOCG)**
フランチャコルタ ロゼ / フェルゲッティーナ ロンバルディア州 **6,800 円**

ピノ・ネロ (ピノ・ノワール) 100%

やや濃いサーモンピンク色。チェリーやピンクグレープフルーツ、白い花の香り。フレッシュな果実味でドライながらも複雑味があり、ややビターな余韻。
- “PERLE” ROSE RISERVA ‘10 / FERRARI (Trento DOC)**
“ペルレ” ロゼ リゼルヴァ / フェッラーリ トレンティーノ・アルト・阿迪ジェ州 **7,500 円**

ピノ・ネロ (ピノ・ノワール) 80%シャルドネ 20%

明るくやや淡いサーモンピンク色。フレッシュないちごやライム、ほのかにアーモンドの香りも。硬質なミネラルの味わいが骨格となり、エレガントな余韻。

ボトルワイン ロゼ

Etna Rosato ‘17 / GIROLAMO RUSSO (Etna DOC Rosato)
エトナ ロザート / ジローラモルッソ シチリア州 **5,600 円**

ネレッロ・マスカレーゼ 100%

淡く輝きのある明るいオレンジ色。小ぶりな赤いりんごやネクタリン、バナナにややスモーキーな香りも。やや塩っぱいミネラルの味わいはドライで爽やか。

ホトルワイン 赤

- “MATE” ‘17 / SOTTIMANO (Vdt)**
“マテ” / ソッティマーノ ピエモンテ州 **4,800 円**

ブラケット 100%

明るく輝きのあるルビー色。完熟したイチゴにライチ、バラなどの香り。タンニンはやや控えめで、花束を一杯に頬張ったかのように満ちる華やかな戻り香。
- Langhe Nebbiolo ‘16 / BORGOGNO (Langhe DOC Nebbiolo)**
ランゲ ネッビオーロ / ボルゴーニョ ピエモンテ州 **5,900 円**

ネッビオーロ 100%

明るいガーネット色。チェリーのコンポートにスマレやユーカリ、キノコにインクの香り。シリアスな果実味と柔らかいタンニン、終始失わないエレガントさ。
- Barolo Riserva “SIMPOSIO” ‘09 / BEL COLLE (Barolo DOCG)**
バローロ リゼルヴァ “シンポジオ” / ベル コッレ ピエモンテ州 **7,200 円**

ネッビオーロ 100%

オレンジがかったガーネット色。チェリーのコンポートにクローブ、干し肉やヨードの香り。洗練された果実味、ほのかに甘いタンニンはきめ細かく長い余韻。
- Pinot Noir Riserva “Monticol” ‘15 / Terlano (Alto Adige DOC)**
ピノ ノワール リゼルヴァ “モンティゴル” / テルラーノ トレンティーノ・アルト・阿迪ジェ州 **6,700 円**

ピノ・ノワール 100%

ルビー色。ブラックベリーやカシスにクローブの香り、ほのかに甘くもやや青いニュアンスも。果実味は清らかでうつくしく、品種特性を過不足なく表現した1本。
- “MONTELISPIDA” NV 2015 / CASTELLO DI LISPIDA (Vdt)**
“モンテリスピーダ” / カステッロ ディ リスピーダ ヴェネト州 **5,500 円**

メルロー 100%

ガーネット色。ダークチェリーやプルーン、コーヒー豆にユーカリの香り。程よく凝縮感のある落ち着いた果実味と酸味、ややビターな余韻があります。
- AMARONE DELLA VAIPOLICELLA CLASSICO “COSTASERA” ‘12 / MASI (Amarone della Valpolicella DOCG Classico)**
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ / マージ ヴェネト州 **6,600 円**

コルヴィーナ 70%ロンディネッラ 25%モリナーラ 5%

濃いルビー色。干したプラムにカシスリキュール、カカオやコーヒー豆の香り。ほのかに甘みのある豊かな果実味は滑らかで心地よい苦味もあり、長い余韻。
- MACCHIONA ‘05 / La Stoppa (Emilia IGT)**
マッキオーナ / ラストッパ エミリア・ロマーニャ州 **6,400 円**

バルベラ 50%ボナルダ 50%

黒みを帯びたガーネット色。よく熟れたブルーベリーやカシス、タバコの葉にクローブの香り。旨みと甘みの溶け込んだ果実味は穏やかで、熟成感も楽しめます。
- CHIANTI RUFINA RISERVA ‘13 / Frascole (Chianti Rufina DOCG Riserva)**
キャンティルフィナ リゼルヴァ / フラスコーレ トスカーナ州 **5,400 円**

サンジョヴェーゼ 主体コロリーノ

やや黒みを帯びたガーネット色。ブルーベリーにドライプルーン、ツツジに鉛筆の芯の香り。豊かな果実味がありつつ、酸とタンニンが全体を引き締めています。
- Carmignano “Villa di Capezzana” ‘15/ CAPEZZANA (Carmignano DOCG)**
カルミニャーノ / カペッツァーナ トスカーナ州 **6,200 円**

サンジョヴェーゼ 80%カベルネ・ソーヴィニオン 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パプリカの香り。温かみのある穏やかな果実味、タンニンには落ち着いた力強さがあります。
- “CAMPORA” ‘01 / FALCHINI (Toscana IGT)**
“カンポーラ” / ファルキーニ トスカーナ州 **6,300 円**

カベルネ・ソーヴィニオン 95%メルロー 5%

オレンジがかったガーネット色。ブラックチェリーのコンポートに浅煎りのコーヒー豆、アニスや黒胡椒の香り。温かみがあり落ち着いていて、しなやか。
- LACRIMA DI MORRO D’ ALBA ‘16 / GIUSTI PIERGIOVANNI (Lacrima di Morro d’ Alba DOC)**
ラクリマ ディ モッロ ダルバ / ジュスティ ピエルジョヴァンニ マルケ州 **5,100 円**

ラクリマ・ネーラ 100%

紫がかったルビー色。ダークチェリーやカシス、色の濃いバラの花束にユーカリの香り。しなやかで丸みを帯びた果実味で、華やかな戻り香があります。
- CIRO ROSSO Classico Superiore “ARIS” ‘15 / Sergio Arcuri (Ciro DOC Rosso Classico Superiore)**
チロ ロッソ “アリス” / セルジオ アルクリ カラブリア州 **5,300 円**

ガリオッポ 100%

淡く明るいガーネット色。ドライイチジクに干し柿、マッシュルームに乾いた落ち葉の香り。きめ細かいタンニン、やや甘やかながらも仄かに苦味のある余韻。
- FRAPPATO ‘16/ 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。
- “OBLI” ‘13 / ENZA LA FAUCI (Faro DOC)**
“オブリ” / エンツァ ラ ファウチ シチリア州 **6,000 円**

ネレッロ・マスカレーゼ 60%チェッラ 15%ネレッロ・カブッチョ 15%ネロ・ダヴォラ 10%

やや明るいルビー色。ブラックチェリーやツツジ、干し肉に白胡椒の香りも。心地よい酸味とフレッシュさの残る果実味、やや塩っぱい味わいがあります。

(価格は全て税別)