

ボトルワインもごさいます

6000円台~8000円台
を中心に、泡/白/ロゼ/赤と
たくさんのイタリアワインを
ご用意しています。

お客さまのお好みやご予算、
本日のメニューに合わせた
おすすめのワインを
ご紹介いたします。

何でもお気軽にご相談ください



*価格は税込です

*高価格帯のワインにつきましてはリストがございます



2023年12月第5週
ともすけ

今週のグラスワインたち

by the glass of this week



グラスワイン 発泡

"HOMMAGE" NV / FERRARI (Trento-DOC)

“オマーージュ” / フェッラーリ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 グラス 1,200 円
シャルドネ 100%

イタリアを代表するスブマンテ産地のひとつであるトレントにて 1902 年に創業した老舗ワイナリーであるフェッラーリが、日本との長きにわたる友情を記念して仕立てた特別なキュヴェです。40 ヶ月の瓶内 2 次発酵から生まれるきめ細かい泡立ち、ふわりと広がる華やかな香りと心地よい酸味をお楽しみください。

グラスワイン 白 . White wine by the glass

1. "Bianco" '21 / LE PIANE (Vino-Bianco)

“ビアンコ” / レピアーネ ピエモンテ州

エルバルーチェ 100%

レモンイエロー色。りんごのコンポートにピンクグレープフルーツの香り、ナッツのニュアンス。程よい厚みの果実味には、旨みが柔らかく溶け込んでいます。

グラス 1,200 円 / デカンタ 3,600 円

2. Chardonnay '21 / CANTINA DI RIVA (Trentino-DOC)

シャルドネ / カンティーナ ディ リーヴァ トレンティーノ・アルト・アディジェ州

シャルドネ 100%

ライムイエロー色。黄緑のコンポートに杏仁、木樨熟成由来の甘く華やかな香り。さらりとしつつ柔らかい口当たりでミネラル感もあり、長い余韻。

グラス 1,300 円 / デカンタ 3,900 円

3. VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "ISOLA BIANCA" '22 / TERUZZI (Vernaccia di San Gimignano-DOCG)

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ / テルツツィ トスカーナ州 グラス 1,100 円 / デカンタ 3,300 円

ヴェルナッチャ 100%

ライムイエロー色。青りんごや洋梨にグレープフルーツ、ライムピールの香り。心地よい酸味とミネラル感がありフレッシュでバランスのとれた味わい。

グラスワイン 赤 . Red wine by the glass

1. Arnad-Montjovet Superieur '17 / La Kiuva (Vallée d'Aosta-DOC)

アルナ モンジョヴェ / ラキウヴァ ヴァッレ・ダオスタ州

ネッピオーロ 70% ほか

オレンジがかった淡いガーネット色。チェリーのコンポートにしなびたバラ、森の土の香り。きめ細かいタンニンには柔らかな甘みがあり、長い余韻。

グラス 1,300 円 / デカンタ 3,900 円

2. Monferrato-Freisa "La Bernardina" '21 / Accornero (Monferrato-DOC Freisa)

モンフェッラート フレイザ / アッコルネーロ ピエモンテ州

フレイザ 100%

ルビー色。ブルーベリーにカシス、すみれにゼラニウムの香り。心地よい酸味でフレッシュな果実味はつるりとしていて、ほのかに青みも感じられます。

グラス 1,200 円 / デカンタ 3,600 円

3. TOSCANA ROSSO '19 / MONTENIDOLI (Toscana-IGT)

トスカーナ ロッソ / モンテニードリ トスカーナ州

サンジョヴェーゼ 100%

明るいガーネット色。よく熟したブラックチェリーにすみれやかすみ草、黒胡椒にコーヒー豆の香り。温かみのある果実味で親しみやすい味わいです。

グラス 1,300 円 / デカンタ 3,900 円

*価格は税込です

お水(テーブルウォーター)はミネラルウォーター(瓶)をご用意いたします。

Naturelle (ガスなし)

Fuji Mineral water from Mt. Fuji

富士ミネラルウォーター 780ml 500 円

富士市で採水される、バナジウムを多く含んだ弱アルカリ性の軟水(硬度 38)です。日本のミネラルウォーターの草分け的存在。

Frizzante (ガス入り)

Surgiva Mineral water from north Italy

スルジーヴァ 750ml 500 円

北イタリア、トレンティーノ・アルト・アディジェ州ナンブローネ渓谷(自然保護区、標高 1134m)から採水された軟水(硬度 21)です。

ワイン以外のお酒

ビール (小瓶 334ml)

Yebisu: Japanese premium beer エビス 800 円

選り抜かれた麦・ホップの香り、エビス酵母の華やかな香りのバランスを追求し、広がりのある深いコク。副材料を一切使わず麦 100% とホップから生まれる雑味のない丸みのある上質な味わい。1890 年に誕生したプレミアムビールです。

梅香『百年梅酒』 明利酒造

Japanese plum liquor

厳選青梅の原酒をハチミツとブランデーで仕上げた日本一の称号を持つ梅酒。



ロック 800 円
水割/お湯割 800 円
ソーダ割 900 円

リモンチーノ又はアランチーノ ストレート 800 円
Limoncino or Arancino/Posa ソーダ割 900 円

断崖絶壁のリアス式海岸が続く世界遺産チンクエッテで栽培された果物(リモンチーノはレモン、アランチーノはオレンジ)を用いたリキュール。フレッシュな香りと優しい甘み。食後にストレートで、食中酒としてはソーダ割がおすすめです。

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 700 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。



信州りんごジュース 果汁 100% (混濁) 700 円
100% apple juice from Nagano-pref.

加賀棒茶 石川県産 500 円
KAGA BOUCHA: Japanese tea / Roasted tea leaf stem

紅茶 500 円
Darjeeling Tea

ヒマラヤ山麓の標高 900~1200m にあるマカイバリ農園にて、無農薬無化学肥料で栽培された香り高い茶葉です。

コーヒー 600 円
Hot coffee (french press)
福岡のハニー珈琲さんの豆を使用しています。

エスプレッソ シングル single 400 円
Espresso ダブル double 600 円
イタリアの香り! マキアート macchiato 600 円
カプチーノ cappuccino 700 円

食後のお飲みもの

グラッパ・蒸留酒 1と2は 1,400 円、ほかは 900 円
発酵を終えた葡萄の搾りかす(ヴィナッチャ)を圧搾し蒸留したものの。

1. GRAPPA DI BAROLO 12anni / MAROLO (Alc. 50%)

グラッパ ディ バローロ

イタリアの高級赤ワインであるバローロのヴィナッチャを使用。小樽で 12 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. "CASALOTTO" '89 / Berta (Alc. 43%)

“カザロット”

30 年以上小樽で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、柔らかい口当たりで長い余韻と戻り香が印象的です。

3. Grappa di Nebbiolo di Valtellina / ARPEPE (Alc. 43%)

グラッパ ディ ネッピオーロ ディ ヴァルテッリーナ

スイス国境に近い蕎麦の産地ヴァルテッリーナのネッピオーロの搾りかすを蒸留、無色透明。涼やかな香りもあって、すっきりと辛口です。

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の白・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。

5. Acquavite di Verdicchio / San Lorenzo (Alc. 40%)

アクアヴィーテ ディ ヴェルディッキオ

マルケ州の土着白葡萄ヴェルディッキオをもちろみ発酵させて蒸留。搾りかすではなく果実そのものを用いているゆえに、甘く華やかな香りは非常に印象的。こちらはオンザロックもおすすめです。

6. London Dry Gin "Il Ginus" (Alc. 42%)

ロンドンドライジン “イル ジヌス”

トスカナ州モンタルチーノに暮らすワイン・食・ハーブの専門家 3 名が力を合わせて造ったジン。無農薬のハーブやスパイスを用いて、青く涼やかな香り。ロック、またはほんの少しのソーダで割って。

上記以外にも色々ございます。お気軽にお尋ねください。

デザートワイン dessert wines 900 円

デザートにあわせて、または食後にゆっくりとお楽しみ下さい。

"Moscato della Torre" '21 / MARABINO (12%)

“モスカート デッラ トッレ” / マラビーノ シチリア州

モスカート・ディ・ノート 100%

シチリア島南東部の小さな町ノートでつくられる、歴史ある甘口ワインです。陰干しした葡萄を発酵させたのち、ステンレスタンクで熟成。山吹色、黄桃のコンポートの香り。さらりとした口当たりでやさしい甘み、粘性は低く酸味もあり爽やかな余韻が楽しめます。

マデイラワイン 1,000 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度強化ワイン。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。

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ような香り。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。

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 600 円

CAFFÈ CORRETTO

カフェ コレット 900 円

(上記リキュールにエスプレッソコーヒーを加えます)

アマレット豆乳 Amaretto di Saronno & Soy Milk

イタリアの杏仁のリキュール (Alc. 28%) を豆乳で割ります。

杏仁豆腐のような味わいで、柔らかい甘みと苦味があります。 900 円