

まずはやっぱり  
ビールから!

# DRINK MENU

## DRAFT BEER

→ 生ビール →

キリン ハートランド 800 yen

→ 瓶ビール →

モレッティ 850 yen

メッシーナ 850 yen

→ ノンアルコールビール →

キリン グリーンズフリー 650 yen



## COCKTAIL

氷結レモンサワー無糖

バカルディモヒート

リモンチェッロ (ソーダ/バック)

ジン (トニック/バック)

カシス (ソーダ/オレンジ/ウーロン/グレープフルーツ)

カンパリ (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)

ファジーネーブル

ピーチウーロン

ピーチツリーフィズ

アペロール (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)

モスコミュール

スクリュードライバー

ブルドッグ



660 yen

880 yen

各 750 yen

各 750 yen

各 750 yen

各 750 yen

750 yen

750 yen

各 750 yen

750 yen

750 yen

750 yen

750 yen

## NON ALCOHOLIC

ノンアルザクロジンジャー

ALL 600 yen

ノンアルピーチフィズ

ノンアルカシスソーダ

## WINE COCKTAIL

ミモザ

770 yen

キールロワイヤル

770 yen

キール

700 yen

## HIGHBALL

陸 (国産ウイスキー)

ハイボール (S) 600 yen

(W) 700 yen

IWハーバー (バーボン)

ハイボール (S) 850 yen

(W) 950 yen

## WINE

グラススパークリングワイン 700 yen

ハウスワイン (赤・白) グラス 660 yen

カラフェ 2,420 yen



## AFTER DINNER DRINK

グラッパ 800 yen ~

リモンチェッロ (ストレートorロック) 700 yen

## SOFT DRINK

アイスウーロン茶 コカコーラ ALL 500 yen

桃のアイスティー オレンジジュース

レモンソーダ ジンジャーエール

グレープフルーツ 600 yen

赤ぶどうジュース 650 yen

ブラッドオレンジ 700 yen



【カフェ】

エスプレッソ (S) 500 yen

(W) 600 yen

コーヒー (ホット・アイス) 500 yen



ホットティー (ストレート・レモン・ミルク) 500 yen

アイスティー (ストレート・レモン・ミルク) 600 yen

カフェラテ (ホット・アイス) 660 yen

ホットハーブティー 500 yen

ガッサー (炭酸水) 390 yen

まずはやっぱり  
ビールから!

# DRINK MENU

## BEER

→ DRAFT BEER →

### KIRIN HEARTLAND

800 yen



→ BOTTLE BEER →

MORETTI 850yen

MESSINA 850yen

→ NON ALCOHOL BEER →

### KIRIN GREENS FREE

650yen



## COCKTAIL

HYOKETSU LEMMON SOUR



660yen

BACARDI MOJITO

880yen

LIMONCELLO (SODA/BACK)

各750yen

GIN (TONIC/BACK)

各750yen

CASSIS (SODA/ORANGE/OOLONG TEA/GRAPE FRUITS)

各750yen

CAMPARI (SODA/ORANGE/GRAPEFRUIT)

各750yen

FUZZY NAVEL

750yen

PEACH OOLONG TEA

750yen

PEACH TREE FIZZ

750yen

APEROL (SODA/ORANGE/GRAPEFRUIT)

各750yen

MOSCOW MULE

750yen

SCREWDRIVER

750yen

BULLDOG

750yen

## NON ALCOHOLIC

POMEGRANATE GINGER

ALL 600yen

PEACH FIZZ

CASSIS SODA

## WINE COCKTAIL

MIMOSA

770yen

KIR ROYALE

770yen

KIR

700yen

## HIGHBALL

RIKU (JAPANESE WHISKY)

HIGHBALL (S) 600yen  
(W) 700yen

IW HARPER (BOURBON WHISKEY)

HIGHBALL (S) 850yen  
(W) 950yen

## WINE

GLASS SPARKLING WINE 700yen

HOUSE WINE (RED·WHITE) GLASS 660yen

CARAFE 2,420yen



## AFTER DINNER DRINK

GRAPPA 800yen~

LIMONCELLO (STRAIGHT or ON THE ROCKS) 700yen

## SOFT DRINK

ALL 500yen

OOLONG COLD TEA COCA COLA

PEACH COLD TEA ORANGE JUICE

LEMON SODA GINGER ALE

GRAPEFRUIT JUICE 600yen

RED GRAPE JUICE 650yen

BLOOD ORANGE 700yen

[CAFE]

ESPRESSO (S) 500yen

(W) 600yen

COFFEE (HOT·COLD) 500yen

HOT TEA (STRAIGHT·LEMON·MILK) 500yen

COLD TEA (STRAIGHT·LEMON·MILK) 600yen

CAFE LATTE (HOT·COLD) 660yen

HOT HERB TEA 500yen

GASSATA(CARBONATED WATER) 390yen

## Vini Spumanti スプマンテ

### Sicilia シチリア州 州都:パレルモ(Palermo)



地中海に浮かぶ土着品種の宝庫シチリア州、代表産地エトナの火山麓では、ネレッロ・マスカレーゼ種を中心とした長期熟成型の赤やロゼが生み出されています。



#### il POGGIO BRUT

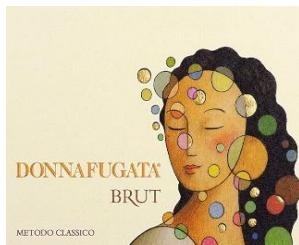
##### 1.イルポッジオ ブリュット

¥3,800- ¥4,200 (税込)

品種:グレラ、ガルガネガ 生産者 Natale Verga

柑橘系の果実の香りやドライハーブ、フレッシュなアロマ

ミネラル感のバランスに優れ、きめ細かな泡が心地良い



#### DONNAFUGATA Brut (シチリア島のシャンパン◎)

##### 2.ドンナフガータ ブリュット

¥8,000- ¥8,800 (税込)

品種 シャルドネ、ピノネロ 生産者 Donnafugata

長期間のシャルマー方式でつくられ、シュールリーの独自な

風味とフレッシュな果実味とパンの香り、爽やかなハーブの香りと  
ほのかなノワゼットを感じさせる

きめ細かまな泡と活き活きとした瑞々しさが口いっぱいに広がる

## Vini Rosati ロゼ



#### DONNAFUGATA Lumera

##### 3.ルメーラ

¥5,000- ¥5,500 (税込)

品種 ネロダヴォラ ピノネーロ 生産者 Donnafugata

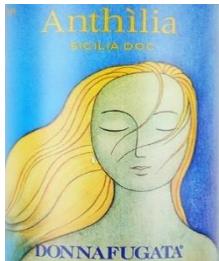
ザクロやクロスグリの凝縮した果実味と雑味のないクリーンな味わい

# Vini Bianchi 白ワイン



## Sicilia シチリア州 州都:パレルモ(Palermo)

生産される 75% が白ワイン。オレンジ、レモン、オリーブ、アーモンドの香りが島を包むシチリアの郷土料理は、かじきまぐろやいわし、ウニなどの海の幸、ナスやトマトなどの野菜やフルーツをふんだんに使うことが特徴です。



### DONNAFUGATA Anthilia SICILIA DOC

#### 4.アンティリア

¥4,200- ¥4,620 (税込)

品種 カタラット 生産者 DONNAFUGATA

クリスピードフレッシュ、香り高いハーブと白い花のニュアンス、ミネラル感豊富でスッキリとした味わいと上品な飲み口



### La Segreta il Bianco

#### 5.セグレタ ピアンコ

¥4,400- ¥4,840 (税込)

品種 グレカニコ シャルドネ 生産者 PLANETA

シチリアにある土着品種、グレカニコ主体で造られ、若い柑橘や花々、ピーチ、パパイヤ生き生きとした地中海的な香り



### Vermentino di Sardegna (Sardegna)

#### 6.ヴエルメンティーノ ディ サルデーニャ

¥4,200- ¥4,620 (税込)

品種 ヴェルメンティーノ 生産者 Sella & Mosca

サルデーニャ島の白ワイン

香草のアロマにレモンやライムの果実味

豊かな酸ですっきり飲めます

# Vini Bianchi 白ワイン

## Sicilia シチリア州 州都:パレルモ(Palermo)



生産される 75%が白ワイン。オレンジ、レモン、オリーブ、アーモンドの香りが島を包むシチリアの郷土料理は、かじきまぐろやいわし、ウニなどの海の幸、ナスやトマトなどの野菜やフルーツをふんだんに使うことが特徴です。



### b.io Catarratto Chardonnay

#### 7.ビントイオ ピアンコ

¥5,000- ¥5,500 (税込)

品種 カタラット シャルドネ 生産者 Cevico

シチリア土着品種と国際品種をバランス良くブレンド。

豊かなボディと生き生きとした酸味が特徴的



### Etna Bianco Benanti

#### 8.エトナ ピアンコ

¥6,000- ¥6,600 (税込)

品種 カリカンテ 生産者 Benanti

カターニヤ湾を思わせる潮の香り、豊富なミネラル感、柑橘系の余韻が楽しめる



### Vigna di Gaburi D.O.C.G Sicilla

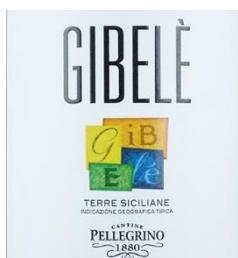
#### 9.ヴィーニャ ディ カブリ

¥5,900- ¥6,490 (税込)

品種 アンソニカ カタラット 生産者 Donna Fugata

エレガントな香り、凝縮した果実味が広がりほど良い樽香、

フルボディで豊かな酸が後味を引き締めます



### Gibele

#### 10.ジベレー

¥5,200- ¥5,720 (税込)

品種 ジビッポ 生産者 Cantine Pellegrino

マスカットと甘い柑橘系の香りを思わせる、にスッキリとした味わい

# Vini Rossi 赤ワイン

## Sicilia シチリア州 州都:パレルモ(Palermo)



ヨーロッパ最大の活火山であるエトナ火山があり標高により気候も植えられる葡萄も多種多様。南イタリアらしい果実味あふれるフルボディタイプのワインがある一方で北イタリアを思わせるワインもありバラエティ豊かなワインが産み出されている。



### Collezione Nero d'Avola

#### 11.コッレツィオーネ ネロダヴォラ

¥3,900- ¥4,290 (税込)

品種ネロダヴォラ 生産者 Cantine Pirovano

美しく輝く濃いガーネット、黒系ベリーの香りとほのかにヴァニラが香る。

口当たり柔らかでソフトなタンニン、長い余韻が続く



#### b.io Nero d'Avola Cabernet Sauvignon

#### 12.ビントイオ ロッソ

¥5,000- ¥5,500 (税込)

品種ネロダヴォラ カベルネ生産者 Cevico

熟れた果実味とジューシーなタンニン、柔らかな酸が特徴

赤身肉のローストやグリルによく合う



#### Ulysse D.O.C Etna Rosso

#### 13.エトナ ユリッセ

¥5,450- ¥5,995 (税込)

品種ネレッロマスカレーゼ 生産者 Cantine Pellegrino

樽熟成1年以上、六ヶ月以上の瓶内熟成を経た味わいは厚みの

あるボディとしっかりとしたタンニンのエトナロッソ



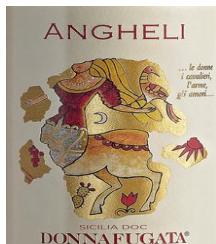
#### Etna Rosso Benanti

#### 14.エトナロッソ

¥6,200- ¥6,820 (税込)

品種ネロダヴォラ ネレッロマスカレーゼ 生産者 Benanti

ジューシーな果実の香り、生き生きとした酸と凝縮した果実味



#### DONNAFUGATA Angheli Sicilia DOC

#### 15.アンゲリ

¥7,000- ¥7,700 (税込)

品種カベルネソーヴィニヨン、メルロ生産者 DONNAFUGATA

国際品種から生まれた柔らかな赤、甘いタバコとバルサムの香り

しっかりしたボディは王道の美味しさをお楽しみいただけます

# Vini Rossi 赤ワイン



店長のおすすめ！



## Piemonte 北イタリア (ミラノ)

### Langhe Nebbiolo Perbacco

16. ランゲ ネッビオーロ ペルバッコ

¥6300- ¥6930 (税込)

品種ネッビオーロ 生産者 Vietti

畑から醸造・熟成までバローロと同じ工程を経て造られたワイン

熟成3年目で瓶詰めをするとランゲ・ネッビオーロ

更なる熟成をさせるとバローロとなります

バローロより軽快で早い時期から美味しい味わえるワインになります



## Toscana 中部イタリア (フィレンツェ/シエナ)

### Rosso Di Montalcino

17. ロッソ ディ モンタルチーノ

¥5900- ¥6490 (税込)

品種サンジョヴェーゼ グロッソ 生産者 Mastrojanni

優雅に滑らかなアタック

瑞々しい酸味に果実の甘味とミネラルの旨味

余韻の長さも魅力です



## Campania 南イタリア (ナポリ/アマルフィ)

### Taurasi Santandrea

18. タウラジ サンタンドレア

¥5400- ¥5940 (税込)

品種アリアニコ 生産者 Vinosia

南のバローロとも称される偉大なワイン タウラジ

果実味、タンニン豊富でボリュームあります

# Vini La Dolce Digestivo

## 食後酒



### Limoncello

**28 シチリア リモンチェッロ** ..... ￥700- ￥770 (税込)

100% I.G.T.レモン使用、可能な限り自然製法で造られた  
フレッシュなレモンチェッロ



### Averna Amaro Siciliano

**29 アヴェルナ アマーロ** ..... ￥545- ￥600 (税込)

シチリア、イタリアを代表する薬草酒。  
リンドウの根を主体にシトラス、ジェニパー、ローズマリー、セージなど地中海のハーブ  
やビターオレンジ、リコリスの甘いスパイス香を感じる複雑、かつ魅力あふれる味わい



### CUSUMANO GRAPPA di noa

**31 クズマーノ グラッパ** ..... ￥1000- ￥1100 (税込)

クズマーノのトップワイン『ノア』の搾りかすを蒸留、上品で丸み  
のある香り、豊かで調和のとれた味わい。



### APEROL

**32 アペロール** ..... ￥500- ￥550 (税込)

芳香でまろやか、オレンジとウッドの風味、濃厚でハーブのハーモニーが  
重なりビタースウィートな心地良さがひろがる。



### DONNAFUGATA Ben Rye Passito

**33 ドンナフガータ ベン リエ** ..... ￥1363- ￥1500(税込)

シチリア島のトップ！パンテレリア島のデザート

完熟したジビッポ種（マスカット）を天然乾燥させ糖分と芳香成分を極限まで  
熟成させた芳醇で濃密なデザートワイン。



### MARSALA DOLCE

**34 マルサラ ドルチェ** ..... ￥545- ￥600 (税込)

酒精強化ワイン シチリア州グリッロ種を搾り発酵させた後、ブランデーや  
ワインを蒸留酒に加え、糖度を残したままアルコール度数を高めオーク樽で熟成。