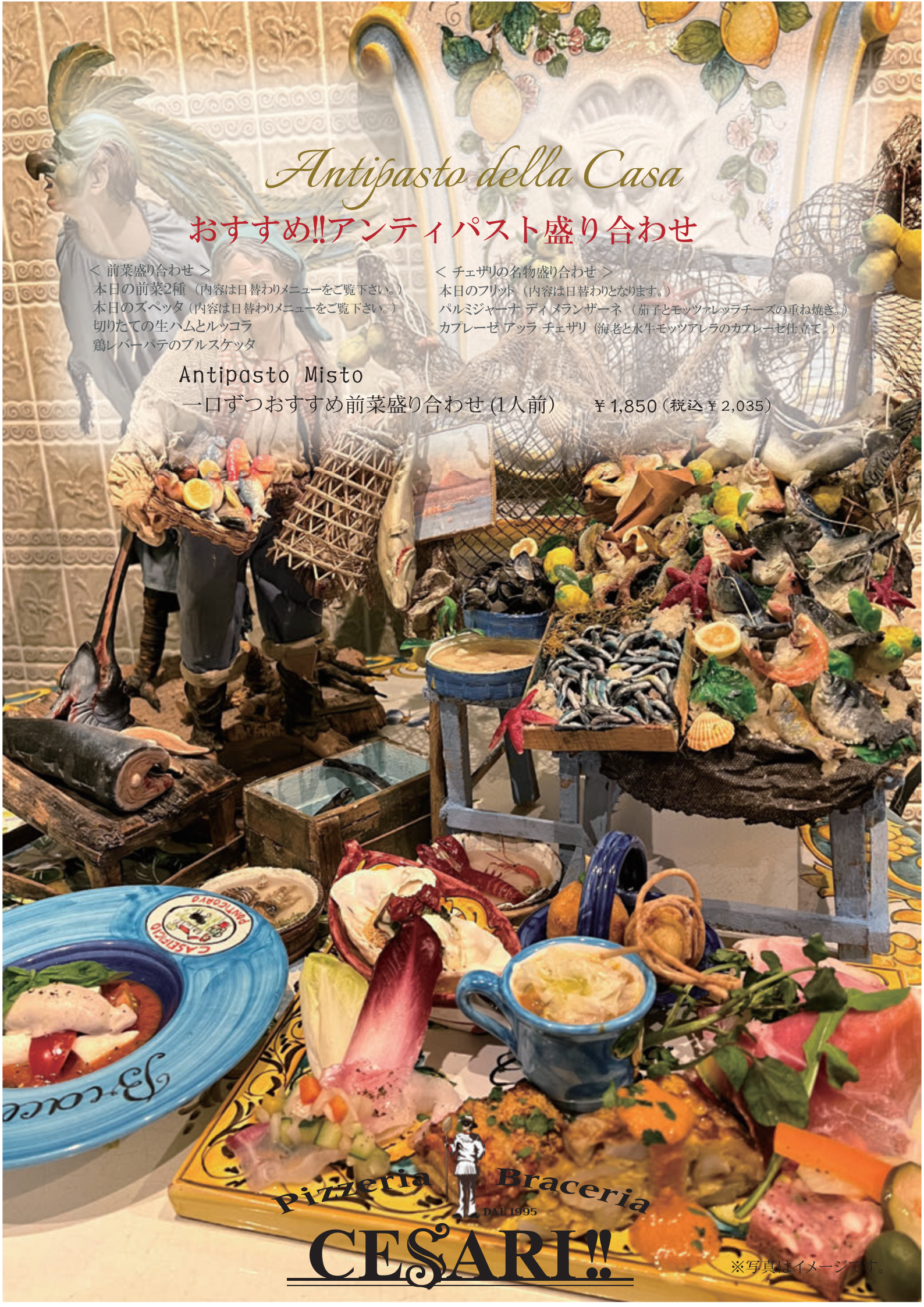
Bonta Napoletana
Menu di CESARI!!
Coperto (Pane)
お席料（パン付）
お一人様 ¥300
（税込 ¥330）
カプート社（ナポリ産）の
小麦粉100%使用した自家製パン
NAPOLI
ANTIMO CAPUTO
CAPUTO
La Farina di Napoli
Pizzeria Braceria
DAL 1995
CESARI!!


Antipasto della Casa
おすすめ!!アンティパスト盛り合わせ
＜ 前菜盛り合わせ ＞
本日の前菜2種（内容は日替わりメニューをご覧下さい。）
本日のズペッタ（内容は日替わりメニューをご覧下さい。）
切りたての生ハムとルッコラ
鶏レバーパテのブルスケッタ
＜ チェザリの名物盛り合わせ ＞
本日のフリット（内容は日替わりとなります。）
パルミジャーナ ディメランザーネ（茄子とモッツァレッラチーズの重ね焼き。）
カプレーゼ アッラ チェザリ（海老と水牛モッツアレラのカプレーゼ仕立て。）
Antipasto Misto
一口ずつおすすめ前菜盛り合わせ(1人前)　￥1,850（税込￥2,035）
pizzeria Braceria
DAL 1995
CESARI!!
※写真はイメージです。

Antipasto アンティパスト

…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。 …こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。

CASEIFICIO PONTICORVO
SPECIALITA' MOZZARELLA PRODUZIONE PROPRIA

ナポリ・カセルタの家族経営生産者『ポンティコルボ』より週3回空輸で出来立てを取り寄せる、超新鮮な極上水牛モッツァレッラを使用しています。

Antipasto dell giorno　アンティパスト デル ジョルノ　¥ask
内容は日替わりメニューをご覧ください。

Zupetta del giorno　ズペッタ デル ジョルノ　¥ask
内容は日替わりメニューをご覧ください。(ズペッタ＝スープ)

Minestrone　ミネストローネ　¥800（税込￥880）
15品目のお野菜、穀物、豆類を使ったスープ。

Fritto Misto di Napoli　フリット ミスト ディ ナポリ　¥950（税込￥1,045）
ナポリの定番揚げ物3種盛り合わせ。
クロッケ＝じゃがいものコロッケパスタ巻き、アランチーニ＝お米のコロッケ
フリッタティーナ＝ラグーソース・ベシャメル・グリーンピース入り
アーモンドとコーンフレークのサクサク衣のパスタコロッケ。

Parmigiana di Melanzane　パルミジャーナ ディ メランザーネ　¥1,050（税込￥1,155）
茄子とモッツァレッラチーズの重ね焼き。

Calamari Fritto　カラマーリ フリット　¥1,350（税込￥1,485）
本日の特選イカのセモリナ粉揚げ。

Caprese alla CESARI　カプレーゼ アッラ チェザリ　¥1,850（税込￥2,035）
海老と水牛モッツァレラのカプレーゼ仕立て。

Mozzarella di Buffala D.O.P. e Prosciutto Crudo
モッツァレラ ディ ブッファラD.O.P. エ プロシュート クルード　¥2,850（税込￥3,135）
空輸水牛モッツァレラと切り立てチェザリ特撰生ハム。

Affettato 切りたてのハム・サラミ類

ご注文いただいてから
専用の手動スライサーで極薄にスライスします。

Prosciutto Crudo
プロシュット クルード
チェザリ特選生ハム。
¥950（税込￥1,045）

Pate di fegato
パテ ディ フェガト
自家製鶏レバーのパテ。
¥950（税込￥1,045）

Prosciutto Cotto
プロシュット コット
チェザリ特選ボンレスハム。
¥950（税込￥1,045）

Terrina di Carne
テッリーナ ディ カルネ
厚切り！！田舎風お肉のパテ。
自家製ピクルスと共に。
¥1,150（税込￥1,265）

Affettato Misto
アッフェタート ミスト
2人前 ¥1,900（税込￥2,090）
チェザリ特選ハムと
サラミ・田舎風パテの盛り合わせ。

Pizza Napoletana S. T. G.

EUとイタリア政府農林政策省が定める「ピッツァ・ナポレターナS.T.G.」は、
「マリナーラ」「マルゲリータ」「マルゲリータ エクストラ」の３種のみです。

2010年第９回ナポリピッツァ職人世界選手権　ピッツァナポレターナS. T. G. 部門優勝ピッツァ

Pizza Napoletana Margherita Extra S.T.G.

ピッツァ　ナポレターナ マルゲリータ エクストラ S.T.G.　¥1,900（税込￥2,090）

トマトソース・水牛モッツァレッラ・チェリートマト・バジル

ピッツァマルゲリータの中でも、モッツァレッラ ディ ブッファラ（水牛乳製）で作るものには“エクストラ”の冠がつく。
当店では牧島がナポリで最高評価をとった時と同じレシピで作ったマルゲリータエクストラをお楽しみいただけます。

2013年　ナポリ市長ルイージ デ マジストゥリス氏より、
ナポリの文化とピッツァの親善大使に任命される。

Akinari " Pasquale " Makishima

世界一のピッツァ職人 牧島 昭成

2009年　第８回ナポリピッツァ職人世界選手権
　　ピッツァナポレターナS.T.G.部門　第３位
　　駐日ナポリピッツァ大使に就任
2010年　第９回ナポリピッツァ職人世界選手権
　　ピッツァナポレターナS.T.G.部門優勝
　　ナポリピッツァ世界大使に就任
2013年　ナポリピッツァ世界大使就任
2017年　UNESCOピッツァ大使就任
2019年　名古屋観光文化交流特命大使就任

Pizza Napoletana Marinara S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マリナーラ S.T.G.　¥1,300（税込¥1,430）

トマトソース・ニンニク・オレガノ・バジル

マルゲリータよりも先に世に誕生したもっとも伝統的なピッツァナポレターナで、ピッツェリアによっては「ピッツァナポリ」と呼ぶところもあるほど。トマトソース、ニンニク、オレガノをのせて、エクストラヴァージンオリーブオイルをかけ、高温の薪窯で即席アーリオ・オーリオを作る、ピッツァ職人の腕試しのピッツァ。

Pizza Napoletana Margherita S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マルゲリータ S.T.G.　¥1,500（税込¥1,650）

トマトソース・フィオル ディ ラッテ・バジル

今や世界中に知られ、赤・緑・白のイタリアカラーのピッツァ。1889年にマルゲリータ王妃の為に作られ、王妃がとても気に入った事からこの名前が付けられたとも言われている。トマトソース、フィオル・ディ・ラッテ、バジル、エクストラヴァージンオイルで作られる、王道のナポリピッツァ。

Che cos'e "Pizza Napoletana S.T.G."?

“ピッツァナポレターナS.T.G.”（EU伝統的特産品保証）とは…？
正式なナポリピッツァの事。当店は、EUとイタリア政府農林政策省が定める「ピッツァナポレターナ法」に基づいて正式なナポリピッツァ作りを指導する店として、ナポリ市に本部を置く「ナポリピッツァ職人協会」より技術指導店として認定登録されています。

PIZZA NAPOLETANA STG

ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI

Pizza ristampata per il 30° anniversario

チェザリ創立30周年記念　伝説のピッツァを復刻

おかげさまで創立30周年を迎えるチェザリ。ナポリピッツァを始めた当時、大人気だった
自家製のアメリケーヌの濃厚な海老の旨味たっぷりのスペシャルピッツァが復活!!
さらにポルチーニの香りを利かせた絶品ソースをたっぷりとお楽しみ下さい。

Pizza CESARI!!　　¥2,180（税込¥2,398）

ポルチーニ・海老の濃厚クリームソース・トマトソース・きのこ・モッツァレラ
大海老・ペコリーノ・バジルペースト

30th Anniversary
Pizzeria Braceria
DAL 1995
CESARI!!

※写真はイメージです。

Pizza Napoletana ナポリピッツァ

…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。 …こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。

CAPUTO 1924

Il mulino di Napoli
当店はナポリのピッツェリアで
シェア7割以上の製粉会社
『アンティモ・カプート社』の
小麦粉を100%使用しています。

Pizze Classice 古典的ピッツァ

Pizza Fritta ピッツァ フリッタ ¥1,800（税込￥1,980）
トマトソース・リコッタ・フィオールディラッテ・ハムの揚げピッツァ

Ripieno al Forno リピエーノ アル フォルノ ¥1,800（税込￥1,980）
トマトソース・バジル・リコッタ・フィオールディラッテ・ハム

Pizza Siciliana ピッツァ シシリアーナ ¥1,800（税込￥1,980）
マリナーラ＋ブラックオリーブ・ケッパー・アンチョビ

Pizza Capricciosa ピッツァ カプリチョーザ ¥1,800（税込￥1,980）
マルゲリータ＋チェザリ特選ハム・オリーブ

Pizza Rustica ピッツァ ルスティカ ¥1,800（税込￥1,980）
リコッタ・フィオールディラッテ・チェザリ特選ハム・バジル

Pizza 4 Formaggi ピッツァ クワトロフォルマッジ ¥1,800（税込￥1,980）
フィオールディラッテ・リコッタ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ
アカシアの蜂蜜

Pizza Prosciutto e Ruccola ピッツァ プロシュット エ ルッコラ ¥1,900（税込￥2,090）
フィオールディラッテ・チェザリ特選生ハム・ルッコラ

Pizze Speciale スペシャルピッツァ

Pizza Antimo ピッツァ アンティモ ¥1,950（税込￥2,145）
牧島のナポリの兄。アンティモカプート（小麦粉メーカー社長）のピッツァ。
マルゲリータ＋パルミジャーナメランザーネ（茄子とモッツァレラの重ね焼き）

Pizza Don Adolfo ピッツァ ドン アドルフォ ¥1,950（税込￥2,145）
牧島の３人の師匠の中の一人。アドルフォマルレッタ氏のピッツァ。
玉ねぎとお肉のソース・じゃがいも・フィオールディラッテ・リコッタ

Pizza Toto ピッツァ トト ¥2,150（税込￥2,365）
牧島の人生の師匠にささげる一枚。
マルゲリータ＋チェザリ特撰生ハム・リコッタ・卵黄・特選トマト・オリーブ

Pizza Stefano ピッツァ ステファノ ¥2,150（税込￥2,365）
当店の薪窯を作った名工 ステファノフェラーラ氏のピッツァ。
マルゲリータ＋プローヴォラ＋ブラックペッパー

Pizza Pasquale ピッツァ パシュクアーレ 2014年世界一 ¥2,300（税込￥2,530）
牧島の師匠・故パシュクアーレパルツィアーレ氏の名を
冠したピッツァ。プローヴォラ・フリアリエッリ（青菜）・サルシッチャ

Pizza Sergio ピッツァ セルジョ ¥2,300（税込￥2,530）
牧島のナポリの父・故セルジョミック会長（ピッツァ職人協会）のピッツァ。
トリュフソース・フィオールディラッテ・ポルチーニ茸・チェザリ特撰ハム

Pizza Massimo ピッツァ マッシモ ¥2,450（税込￥2,695）
牧島の大親友・故マッシモポンティコルボ(伝説のチーズ職人)に捧ぐピッツァ。
イエロートマト・水牛モッツァレラ・リコッタ・ズッキーニ・エビ・アンチョビ

Pizza Gaetano ピッツァ ガエターノ ¥2,850（税込￥3,135）
師匠・故ガエターノが愛するイスキア島を模した包み焼ピッツァ。
水牛モッツアレラ・リコッタ・チェザリ特選生ハム・ルッコラ

Pizza Fritto

Pizza Rustica

Pizza Toto

Pizza Pasquale

Pizza Sergio

Come la Manma

カプート・サッコロッソを使った拘り麺＆ソース

カプート・サッコロッソ100%で練った手打ち麺に豚肉を包んだ指輪状のかわいいショートパスタ。
鶏のブロードとサッコロッソＴｉｐｏ00でクリーミーに仕上げながらもさっぱりと
召し上がっていただける魅惑のクリームソース。“マンマの味”

Tortellini di CAPUTO
カプート・サッコロッソ麺トルテッリーニ

￥1,750
（税込1,925）

※写真はイメージです。

Primo Piatto パスタ

…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。 …こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。

＊ショートパスタはロングパスタにも変更できます。お気軽にお声掛け下さい。

Pasta del giorno パスタ デル ジョルノ 内容は月替わりメニューをご覧ください。	¥ask
Spaghetti Cacio e pepe スパゲッティー カーチョ エ ペペ チーズとブラックペッパー・バターを使った素朴なソース。	¥1,400 （税込￥1,540）
Spaghetti all´Amatriciana スパゲッティー アッラマトリチャーナ パンチェッタと玉ねぎを使ったトマトソース。	¥1,500 （税込￥1,650）
Spaghetti Bolognese スパゲッティー ボロニェーゼ 香味野菜と挽肉をじっくり煮込んだミートソース。	¥1,700 （税込￥1,870）
Rigatoni alla Carbonara リガトーニ カルボナーラ 卵とパンチェッタのクリーミーなソース。筒状のショートパスタで。	¥1,700 （税込￥1,870）
Paccheri alla Genovese パッケリ アッラ ジェノヴェーゼ お肉とタマネギの煮込みソース。筒状のショートパスタで。	¥1,850 （税込￥2,035）
Rigatoni al ragù Napoletano リガトーニ アル ラグー ナポレターノ 小さな肉団子入りトマト煮込みソース。筒状のショートパスタで。	¥1,850 （税込￥2,035）
Spaghetti Vongole スパゲッティー ヴォンゴレ チェリートマト入り、あさりのオイルソース。	¥1,900 （税込￥2,090）
Linguine Nero di Sepia リングイーネ ネロ ディ セピア イカ墨とヤリイカを使ったチェザリ秘伝の旨味あふれるソース。	¥2,000 （税込￥2,200）
Linguine alla Luciano リングイーネ アッラ ルチアーノ スルメイカとレーズン・松の実・ケッパーを煮込んだトマトとイカの旨みたっぷりソース。楕円型のロングパスタで。	¥2,200 （税込￥2,420）

パスタの味には妥協しないナポリの人たちの中でも評価の高いパスタの聖地グラニャーノ（ナポリ）「ディ・マルティーノ」のパスタを使用しています。
ディ・マルティーノ社では、イタリア産100%にこだわって伝統的な製法である低温長時間乾燥でパスタづくりを行っています。

Pasta Fresca オリジナル生麺

基本は乾麺ですが、オリジナル生麺に替えられます。
（カプート社小麦粉100%使用）

Tonnarelli トンナレッリ
幅２mmの太く四角い形
表面のざらつきがソースとよく絡みます。
ネーロ ディ セピアにオススメ。
＋￥100（税込￥110）

Tagliatelle タリアテッレ
幅6mmの平打ち。
きしめん状のパスタ。
ボロニェーゼにオススメ。
＋￥100（税込￥110）

Tagliolini タリオリーニ
幅３㎜細めの平打ちパスタ。
軽めのソースによく合います。
カーチョエペペにオススメ。
＋￥100（税込￥110）

Pappardelle パッパルデッレ
幅17mmの平打ち。
広いリボン状のパスタ。
ジェノヴェーゼにオススメ。
＋￥100（税込￥110）

Tortellini トルテッリーニ
豚肉を包んだ指輪状の可愛いショートパスタ。
カルボナーラにオススメ。
＋￥300（税込￥330）

Specialita di "CESARI!!"

チェザリ!!のスペシャル料理

チェザリ特選アンガス牛のT又はLボーン厚切り肉をナポリの名工ステファノ フェラーラ氏が
組み上げた薪焼きグリル台で炎をあげ豪快にブラーチ（薪火焼き）します。
ナポリ ヴィスヴィオ火山の溶岩プレートでお好みの焼き加減に焼いてお召し上がり下さい。

Bistecca alla CESARI!!　1g=¥18（税込￥19.8）
チェザリ特選アンガス牛の薪火焼き　※お肉はサンプルよりお選びいただけます。

1〜2人前	700g〜900g	￥12,600〜￥16,200（税込￥13,860〜￥17,820）
2〜3人前	900g〜1,100g	￥16,200〜￥19,800（税込￥17,820〜￥21,780）
3〜4人前	1,100g〜1,300g	￥19,800〜￥23,400（税込￥21,780〜￥25,740）
4〜5人前	1,300g〜1,500g	￥23,400〜￥27,000（税込￥25,740〜￥29,700）

チェザリ特選アンガス牛とは…

柳橋市場で一番の老舗精肉店『丸十商店』
肉のマエストロ今野氏が惚れ込んだ
アンガス種のショートロインを60日以上の
ウェットエージング（熟成）をかけながら
チルド（未冷凍）輸入し柳橋の専用肉庫にて
大切に管理する、チェザリの為だけの特選牛。
肉質がたいへん柔らかく旨味たっぷりの
赤身肉です。

Pizzeria Braceria
CESARI!!

※写真はイメージです。

Secondo Piatto メインのお料理

…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。 …こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。

Stefano Ferrara FORNI

ナポリの老舗薪窯メーカー。
ステファノフェラーラ氏は世界中から絶大な信頼を得ている敏腕窯職人。
当店のピッツァ用薪窯を始め薪火焼きグリル・フリット専用釜などキッチンの機材を製作。

Manzo alla Brace

Maiale alla Brace

agnello alla Brace

Salsiccia alla Brace

Verdure dell giorno

Pesce alla Brace del giorno ペッシェ アッラ ブラーチェ デル ジョルノ ¥ask
鮮魚の薪火焼き。内容は日替わりメニューをご覧ください。

Manzo alla Brace del giorno マンゾ アッラ ブラーチェ デル ジョルノ ¥ask
特選牛の薪火焼き。内容は日替わりメニューをご覧ください。

Maiale alla Brace マイアーレ アッラ ブラーチェ 300g ¥3,180（税込￥3,498）
宮崎県産三元豚の薪火焼き。

Agnello alla Brace アニェッロ アッラ ブラーチェ 350g ¥4,800（税込￥5,280）
ニュージーランド産仔羊の薪火焼き。

Salsiccia alla Brace サルシッチャ アッラ ブラーチェ ¥1,500（税込￥1,650）
サルシッチャ＝生ソーセージの薪火焼き。フリアリエッリ（青菜）添え。

Porchetta（Girarosto） ポルケッタ ¥1,500（税込￥1,650）
ハーブを巻きこんだ豚バラのジラロースト。薪火で仕上げます。

Pollo allo Spiedo（Girarosto）1/2 ポッロ アッロ スピエド 1/2 ¥1,800（税込￥1,980）
若鶏のジラロースト。薪火で仕上げます。

Contorno 付け合わせ

お野菜料理は噛むソースです。メインのお料理と
共に一緒にお召し上がり下さい。

Insalata Rucola e Granapadano
インサラータ ルッコラ エ グラナパダーノ
セルバチコ（天然ルッコラ）とルッコラ,グラナパダーノチーズのサラダ。 ￥600（税込￥660）

Patatine arrosto
パタティーネ アッロースト
じゃがいもの薪窯焼きロースト。 ￥450（税込￥495）

Insalata Verde
インサラータ ヴェルデ
自家製ドレッシングで和えたグリーンサラダ ￥600（税込￥660）

Cipolla arrosto
チポッラ アッロースト
玉ねぎの薪窯焼きロースト。 ￥450（税込￥495）

Verdure dell giorno ￥ask
ヴェルドゥーレ デル ジョルノ
季節のお野菜料理。
日替わりメニューをご覧ください。

Dolce ドルチェ

Gelato del giorno 本日のジェラート ¥400〜（税込¥440〜）
おすすめ料理メニューの裏をご覧下さい。

Tiramisù ティラミス ¥400（税込¥440）
売れすぎて消えた、、伝説のティラミスが復活！！
濃厚なマスカルポーネとナポリKIMBO社の最高級エスプレッソを使用。

Budino ブディーノ（石窯焼きプリン） ¥430（税込¥473）
当店の名物ドルチェ。大自然の中でのびのびと育った元気な鶏から生まれ新鮮こだわり卵を使用。バニラビーンズたっぷりで濃厚な味わいです。

Coda di Aragosta コーダ ディ アラゴスタ ¥500（税込¥550）
パイ生地の中にシュー生地を入れて焼きのばし、中にクリームを詰めたナポリ菓子。

Delizia al Limone デリッツァ アル リモーネ ¥500（税込¥550）
レモンチェロ風味のスポンジとレモンクリームの爽やかなケーキ。

Pastiera パスティエーラ ¥500（税込¥550）
大麦と小麦のミルク煮とリコッタチーズを使ったしっとりとしたタルト。

Torta Caprese カプレーゼ ¥500（税込¥550）
アーモンドスライスを使ったカプリ島伝統のチョコレートケーキ。

Torta Ricca al Parmigiana トルタ リッカ アル パルミジャーナ ¥530（税込¥583）
パルミジャーノチーズをふんだんに使ったリッチチーズケーキ

Babà Napoletana ババ ナポレターナ ¥530（税込¥583）
ナポリのドルチェと言えば、ババです。ラム酒のきいた生地に生クリームたっぷり！

Dolce misto Napoletana ドルチェ ミスト ナポレターナ ¥1,450（税込¥1,595）
ドルチェ盛合わせ。
（ティラミス・プリン・アラゴスタ etc）

Affogato al caffe アッフォガート アル カッフェ ¥630（税込¥693）
濃厚な匠ジェラートに当店自慢のエスプレッソをかけて召し上がれ。

Dolce ドルチェ

Bibite Analcoliche ソフトドリンク

当店のお料理を美味しくお召し上がりいただく為に、
イタリア産のお水を特別価格で提供いたします。

S. Pellegrino 1000ml　サンペレグリノ　大瓶　≪ガス入り ミネラルウォーター≫　¥450(税込¥495)
イタリアのロンバルディア州近郊で採水されたガス入りミネラルウォーター。きめ細かな繊細な泡とほのかなミネラルのアロマが特徴。
世界の多くの美食家達から愛される最も有名なイタリア産ナチュラルミネラルウォーター。

Acqua Panna 1000ml　アクア パンナ 大瓶　≪ミネラルウォーター≫　¥450(税込¥495)
イタリアのトスカーナ州近郊で採水されたミネラルウォーター。なめらかで軽くスムーズなのど越しが特徴。

Bevande Fredde 冷たいお飲み物

Coca cola	コカ・コーラ	¥400 (税込¥440)
Ginger ale	ジンジャーエール	¥400 (税込¥440)
Succo d´Arancia	オレンジジュース	¥500 (税込¥550)
Succo di Pompelmo	グレープフルーツジュース	¥500 (税込¥550)
Succo di Pesca	ピーチジュース	¥500 (税込¥550)
Succo d´Arancia rossa	ブラッドオレンジジュース	¥650 (税込¥715)
Caffè Freddo	アイスコーヒー	¥400 (税込¥440)
Caffè Latte Freddo	アイスカッフェ・ラテ	¥450 (税込¥495)
Te Freddo	アイスティー	¥450 (税込¥495)
	≪ミルクティー・レモンティー≫	¥500 (税込¥550)
Te Oolong Freddo	ウーロン茶	¥400 (税込¥440)

Birra Analcolica ノンアルコールビール

ALL-FREE	オールフリー 330ml(瓶)	¥500 (税込¥550)

Bevande Calde 暖かいお飲み物

Espresso	エスプレッソ	¥350 (税込¥385)
Espresso Doppio	ダブル　エスプレッソ	¥450 (税込¥495)
Caffè Macchiato	カッフェ マキアート	¥400 (税込¥440)
Caffè	コーヒー	¥400 (税込¥440)
La Cuccuma	クックマ	¥500 (税込¥550)
Caffè Latte	カッフェ・ラテ	¥450 (税込¥495)
Cappuccino	カプチーノ	¥500 (税込¥550)
Tè	ストレートティー	¥450 (税込¥495)
	≪ミルクティー・レモンティー≫	¥500 (税込¥550)

Coca Cola

Arancia Rosso

Espresso

La Cuccuma

Cappucino

CORRIERE DELLA SERA
Dal Giappone a Napoli per comprare le cuccume

（現地新聞記事）

Ambasciatore del caffe Napoletano in Giappone
Napoli, 25 Novembre 2014

ピッツァ職人パシュクアーレ牧島ナポリのコーヒー文化を日本へ伝える

カッフェナポレターノ大使に就任

（2014年11月25日ナポリにて）

KIMBO
DIPLOMA
Ambasciatore del caffe Napoletana
Akinari "Pasquale" Makishima

Bibite Alcoliche アルコール

Birra ナポリの地ビール

Birra Antoniana Marechiaro 33cl ¥880（税込¥968）
アントニアーナ マーレキアーロ（瓶）

醸造家のこだわりの詰まった
最高峰の生ビール。
きめ細やかな泡と"うまさ"への
こだわりを是非お楽しみ下さい。
PREMIUM MALTS
MASTER'S DREAM
醸造家の夢

ナポリのような古くから活気のある町の魅了を彷彿とさせるアロマ豊かな香りが詰まったナポリの地ビール。

Birra 生ビール・イタリアビール

MASTER´S DREAM	マスターズドリーム（生）	32cl	¥650（税込¥715）
Carlsberg	カールスバーグ（生）	32cl	¥550（税込¥605）
BIRRA MORETTI	モレッティー（瓶）	（大瓶）66cl	¥1,400（税込¥1,540）
		（小瓶）33cl	¥750（税込¥825）

Cocktail Aperitivi カクテル・食前酒

その他カクテルは、お気軽にお申し付け下さい。

Campari Soda カンパリソーダ ¥550（税込¥605）
Cinzano Soda チンザノソーダ ¥500（税込¥605）
Aperol Soda アペロールソーダ ¥500（税込¥605）

Don Adolfo ドン アドルフォ ¥650（税込¥715）
≪ウイスキー＋シチリアレモン＋ソーダ≫

Parziale パルツィアーレ ¥650（税込¥715）
≪ウイスキー＋ジンジャーエール≫

Antimo アンティモ ¥750（税込¥825）
≪ウイスキー＋オレンジジュース+ブラッドオレンジジュース≫

Limoncello リモンチェッロ

＜＋¥100（税込¥110）でソーダ又はトニック割りにできます。＞

Limoncello Amalfi リモンチェッロ アマルフィ（ロック/ストレート）¥550（税込¥605）
≪アマルフィー産レモンを使用した、レモンリキュール≫

Limoncello di Capri リモンチェッロ ディ カプリ（ロック/ストレート）¥550（税込¥605）
≪カプリ島のレモンで作ったクリアなレモンチェッロ。≫

Amaro e Liquore アマーロ・リキュール

＜＋¥100（税込¥110）でソーダ又はトニック割りにできます。＞

Strega ストレガ ¥550（税込¥605）
ストレガ＝魔女という意味のナポリのリキュール。サフランで色づけされた甘いバニラの風味をお愉しみいただけます。

AVERNA アヴェルナ ¥550（税込¥605）
シチリアで作られるリンドウの花の根を主体にした薬酒です。

RUCOLINO ルコリーノ ¥750（税込¥825）
イスキア島で20年愛され続けているルッコラのリキュール。トロンとした甘み、ルッコラの爽やかさ、ちょっぴりほろ苦いアマーロをお楽しみ下さい。

Grappa グラッパ

＜＋¥100（税込¥110）でソーダ又はトニック割りにできます。＞

Acquavite Bianca -NARDINI- ≪VENETO≫ アクアヴィテ ビアンカ ¥550（税込¥605）
香りは垂直で開け、特徴的な味わいの辛口。

Acquavite Riserva -NARDINI- ≪VENETO≫ アクアヴィテ リゼルヴァ ¥550（税込¥605）
デリケートで芳しく調和の取れた香り、滑らかで力強い味わい。

Valdavi Grappa di Moscato -BERTA- ≪PIEMONTE≫ ¥650（税込¥715）
ヴァルダヴィ グラッパ ディ モスカート
調和の取れたエレガントな香りとアロマティックでソフトな飲み口。

POLI Musiam Ruta -POLI- ≪VENETO≫ ポリ ミュージアム ルタ ¥650（税込¥715）
緑をたっぷり含んだ体に優しさを感じる香り、心地より苦みが特徴の薬草入りグラッパ。

当店こだわりのグラス・ボトルワイン

イスキア島のワイン造りの歴史と伝統を受け継ぐワイナリー『CASA D'AMBRA』
トゥーフォヴェルデ（緑の凝灰岩）と呼ばれる特殊な土壌と、世界で一番美しいと言われる畑から生まれる
ワインを期間限定、特別価格で提供致します！！　グラスでもお楽しみいただけます！

CASA D'AMBRA
Fondata nel 1888

Rose ロゼワイン

Fira Rosa
フィラ ローザ
SARTORI ~VENETO~
ブドウ品種：コルヴィーナ
（フルーティーな辛口）
Veronese I.G.T.

繊細でフルーティーなアロマ、
シルキーな口当たりにドライでフレッシュな味わい。
軽やかで親しみやすい、食前酒としてはもちろん
幅広く料理と楽しめるロゼワインです。

ボトル ¥4,500(税別) ¥4,950(税込)
グラス ¥ 800(税別) ¥ 880(税込)

Rosso 赤ワイン

Borgo Alla Terra Governo all'Uso
ボルゴ アッラ テッラ
GEOGRAFICO ~TOSCANA~
Toscana I.G.T.

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、マルヴァジア ネーラ、
（ふくよかなミディアム）カナイオーロ

熟したチェリーなどの豊かなアロマに加えて、
地中海のハーブの要素、しなやかなタンニンが
心地よく感じられます。
トスカーナの伝統製法『ゴヴェルノ』で
作られるサンジョヴェーゼ。

ボトル ¥5,100(税別) ¥5,610(税込)
グラス ¥900(税別) ¥990(税込)

Bianco 白ワイン

Ischia Bianco
イスキア ビアンコ
CASA D' AMBRA ~CAMPANIA~
Ischia D.O.C.

ブドウ品種：ビアンコレッラ、フォラステラ
（爽やかな辛口）
ふくよかな果実味に厚みのある口当たり、
硬質なミネラルを感じ爽やかなキレの良い酸味が
程よく交わります。
甲殻類や魚介類、ピッツァとの相性も抜群です！

¥7,029(税込) → ボトル¥5,700(税別) ¥6,270(税込)
グラス¥1,000(税別) ¥1,100(税込)

Per'e' Palummo ischia rosso
ペッレ パルンモ
CASA D'AMBRA ~CAMPANIA~
Ischia D.O.C.

ブドウ品種：ペッレ パルンモ
（フレッシュなミディアムボディ）
心地よい酸を持つ赤い果実味、渋みの少ない
まろやかな味わいの、イスキア島土着品種の
ペッレパルンモで造るフレッシュなワイン。
少し冷やして魚料理にも合わせられる、
飲んでて楽しくなる一本。

¥7,689(税込) → ボトル¥6,300(税別) ¥6,930(税込)
グラス¥1,100(税別) ¥1,210(税込)

Tenuta Frassitelli Ischia Bianco
テヌータ フラッシテッリ
CASA D'AMBRA ~CAMPANIA~
Ischia D.O.C.

ブドウ品種：ビアンコレッラ
（ふくよかな辛口）
世界で一番美しい畑『フラッシテッリ』から
生まれる南イタリア最高の白ワインの一つ。
フルーティでフローラル、厚みのある
凝縮感がありエレガントな味わい。
圧倒的に長い余韻があり魚介だけでなく
白身肉ともよく合います。

¥9,229(税込) → ボトル ¥7,800(税別) ¥8,580(税込)
グラス ¥1,350(税別) ¥1,485(税込)

Il Nero di Casanova
イル ネロ ディ カサノーヴァ
LA SPINETTA ~TOSCANA~
Toscana I.G.T.

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ
（エレガントなフルボディ）
ピエモンテを代表する造り手『ラ スピネッタ』
社がトスカーナで手掛けるワイン。
優れたボディバランスと飲み心地の良さが
魅力の料理に合わせやすいサンジョヴェーゼ。
『ワイン造りの90%は畑である』
その土地を最大限に表現された至極の一杯を
本数限定、特別価格で提供です。

ボトル ¥8,700(税別) ¥9,570(税込)
グラス ¥1,500(税別) ¥1,650(税込)

ハウスワイン

Spumante Fa la Festa VILLA MATILDE
ファ ラ フェスタ　ブドウ品種：ファランギーナ
ハツラツとした泡立ち、新鮮な果実の香りとフルーティーな味わいのカジュアルな辛口スプマンテ。
ボトル ¥3,980(税別) ¥4,378(税込)
グラス ¥700(税別) ¥770(税込)

Bianco CAMPOSTATANO Falanghina VILLA MATILDE
カンポスタターノ ファランギーナ　ブドウ品種：ファランギーナ
安くて・美味しい、当店こだわりのハウスワイン。ナポリピッツァとの相性抜群のファランギーナ。
ボトル ¥3,180(税別) ¥3,498(税込)
グラス ¥550(税別) ¥605(税込)

Rosso CAMPOSTATANO Aglianico VILLA MATILDE
カンポスタターノ　アリアニコ　ブドウ品種：アリアニコ
安くて・美味しい、当店こだわりのハウスワイン。ナポリピッツァとの相性抜群のアリアニコ。
ボトル ¥3,180(税別) ¥3,498(税込)
グラス ¥550(税別) ¥605(税込)

Spumanti スパークリングワイン

1. Fala Festa
VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
ファラ フェスタ
（爽やかな辛口）

ブドウ品種：ファランギーナ
ハツラツとした泡立ち、新鮮な果実の香りと
フルーティーな味わいのカジュアルな辛口スプマンテ。

¥3,980
（税込¥4,378）

2. Asti "Palette " Blue
FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
アスティ“パレット”ブルー
（甘口）ブドウ品種：モスカート

香り高く濃厚。心地よい泡が爽やかで程よい。
モスカートに特徴的な甘いムスクやアカシアなど
さまざまな花の華やかな香り。喜ばしい果実感が
余韻に長く続きます。

¥4,680
（税込¥5,148）

3. Flegreo Azzurra
数量限定！
優勝記念ボトル
FEDERICIANE MONTELEONE
~CAMPANIA~
フレグレオ アッズーラ
（爽やかな辛口）

ブドウ品種：ファランギーナ
ファランギーナ特有の多様なアロマと
凝縮された芳香、程よい酸。
口当たり良く厚みがあり丸みのある味わい。

¥5,690
（税込¥6,259）

4. Ferrari Maximum
FERRARI
~TRENTINO-ALTO-ADIGE~
フェッラーリ マキシマム
（エレガントな辛口）

ブドウ品種：シャルドネ
魅力的なイースト香とミネラル、エレガントな酸。
世界最高峰のスパークリングワインの造り手による
極上の逸品。

¥9,190
（税込¥10,109）

5. Cuve'e Prestige
Franciacorta D.O.C.G
C'ADEL BOSCO
~LOMBARDIA~
キュヴェ プレステージ
（ふくよかな辛口）

ブドウ品種：シャルドネ・ピノビアンコ・
ピノネーロ
スプマンテの最高峰。
造り手は世界中で評価の高いカデルボスコ！
美しい泡と優美な味わいをお楽しみ下さい。

¥9,190
（税込¥10,109）

6. Prima Cuve'e
Franciacorta D.O.C.G
MONTE ROSSA
~LOMBARDIA~
プリマ キュヴェ
（ふくよかな辛口）

ブドウ品種：ピノビアンコ・シャルドネ・ ピノネーロ
細部にまでこだわりを持ち生まれた高貴な香りと
深い味わいの最高級スプマンテ。

¥9,490
（税込¥10,439）

7. DUBL
FEUDI DI SANGREGORIO
~CAMPANIA~
ドゥブル ファランギーナ
（キレのある辛口）

ブドウ品種：ファランギーナ
繊細な口当たりと爽快感のある柑橘系の香り。
洗練された味わいの南イタリアが生んだ
スプマンテの傑作！

¥10,190
（税込¥11,209）

8. Millesimato Pas Dose
Altalanga D.O.C.G
CONTRATTO
~PIEMONTE~
ミッレジマート パドセ
（エレガントな辛口）

ブドウ品種：ピノネーロ・シャルドネ
イタリアで初めてヴィンテージ入りの
スパークリングを造ったコントラット社
革命の1本！

¥11,190
（税込¥12,309）

9. Coupé
Franciacorta D.O.C.G
MONTE ROSSA
~LOMBARDIA~
クペ
（キレのある辛口）

ブドウ品種：シャルドネ・ピノネーロ
ノンドサード（補糖なし）のピュアでフレッシュな口当たり。
飲み心地はなめらかさもありミルキーな
フランチャコルタ。

¥11,960
（税込¥13,156）

10. Mirafiore
Altalanga D.O.C.G
FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
ミラフィオーレ
（ふくよかな辛口）

ブドウ品種：ピノネーロ
白い果肉のフルーツやパンの皮などの香り。
クリーミーで心地よい泡、ピノネーロらしい
しっかりとした骨格があり、フレッシュ感のある
豊かな味わい。

¥12,680
（税込¥13,948）

11. Ferrari Rose
FERRARI
~TRENTINO-ALTO-ADIGE~
フェッラーリ ロゼ
（華やかな辛口）

ブドウ品種：ピノネーロ、シャルドネ
赤い果実やバラを思わせる、アロマティックで
滑らかな口当たり。
フェッラーリが贈る色彩も美しいロゼ。

¥13,390
（税込¥14,729）

12. Cabochon
Franciacorta D.O.C.G
MONTE ROSSA
~LOMBARDIA~
カボション
（厚みのある辛口）

ブドウ品種：シャルドネ・ピノネーロ
宝石のごとく輝かしく繊細な泡、
力強く気品のある味わい。
スプマンテ界のダイヤモンド！

¥16,990
（税込¥18,689）

Frizzante 微発泡ワイン

13. Lambrusco Reggiano Amabile

DONELLI
~EMILIA ROMAGNA~

ランブルスコ レジャーノ アマービレ
(やや甘口)
ブドウ品種：ランブルスコ・アンチェロッタ
イタリアでは生ハムやサラミなどと共に楽しまれる、ブドウ本来の
程よい甘さが特徴の微発泡の赤ワイン。

¥3,130
(税込¥3,443)

14. Pompeiano Bianco Frizzante

Federiciane Monteleone
~CAMPANIA~

ポンペイアーノ ビアンコ フリッツァンテ
(やや辛口)
ブドウ品種：ファランギーナ・コーダ ディ ヴォルペ
長年チェザリで人気のあるフルーティーな
口当たりの優しい微発泡の白ワイン。

¥3,690
(税込¥4,059)

15. Pompeiano Rosso Frizzante

Federiciane Monteleone
~CAMPANIA~

ポンペイアーノ ロッソ フリッツァンテ
(やや辛口)
ブドウ品種：ピエディロッソ・シャッシノーゾ
輝くようなルビーレッド色。ブドウの特徴が良く出た
果実味と口当たりが良い微発泡の赤ワイン。

¥3,690
(税込¥4,059)

16. Moscato D'asti

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~

モスカート ダスティ
(中甘口)
ブドウ品種：モスカート
とれたてのマスカットのような心地よい香りと
優しい甘さ。
バランスのとれた味わいの中甘口ワイン。

¥4,980
(税込¥5,478)

Vini Bianchi 白ワイン

17. Campostatano Bianco

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

カンポスタターノ ビアンコ
(爽やかな辛口) ブドウ品種：ファランギーナ
安くて美味しい当店こだわりのハウスワイン。
ナポリピッツァとの相性抜群のファランギーナ

¥3,180
(税込¥3,498)

18. Frascati Superiore

POGGIO LE VOLPI
~LAZIO~

フラスカティ スペリオーレ
(フルーティーな中辛口) ブドウ品種：マルヴァジア主体
マンゴーやパパイヤといったトロピカルフルーツを
思わせる味わい。女性の方におすすめの白ワイン。

¥3,930
(税込¥4,323)

19. Terre al Monte

RIVERA
~PUGLIA~

テッレ アルモンテ
(爽やかな辛口) ブドウ品種：ソーヴィニヨンブラン
フレッシュでフルーティな香り。
豊かな果実味があり、心地よい酸と
バランスのとれた味わい。

¥5,400
(税込¥5,940)

20. Albia Rose

BARONE RICASOLI
~TOSCANA~

アルビア ロゼ
(華やかな辛口) ブドウ品種：サンジョヴェーゼ・メルロー
苺やラズベリーなどのチャーミングな香りと爽やかな味わいのロゼ
前菜からメインまでこれ一本で楽しんでいただけます。

¥5,460
(税込¥6,006)

21. OrangeWine Rubicone

PODERI DAL NESPORI
~EMILIA-ROMAGNA~

オレンジワイン ルビコーネ
(厚みのある辛口) ブドウ品種：トレッビアーノ、ピノビアンコ
ソーヴィニヨンブラン
白ブドウを果皮ごと醸すという赤ワインと同じ
醸造工程で造られるオレンジワインは、
ブドウの旨味を余すことなく感じられます。

¥5,460
(税込¥6,006)

22. L'uetta Fiano

MASCA DEL TACCO
~PUGLIA~

ルエッタ フィアーノ
(ふくよかな辛口) ブドウ品種：フィアーノ
フレッシュ&フルーティで風味豊かな
非常に凝縮感のある香り。
ミネラルを感じる余韻が後を引く、
口当たりのいい飲みやすい味わい。

¥5,530
(税込¥6,083)

23. Casal di Serra

UMANI RONCHI
~MARCHE~

カサル ディ セッラ
(厚みのある辛口) ブドウ品種：ヴェルデッキオ
フレッシュで華やかなブーケがあり、
フルーツやアーモンドを感じられる凝縮した味わいです。
独特のまろやかさとふくよかさのあるワイン。

¥5,660
(税込¥6,226)

24. GAVI del comune di Gavi

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~

ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ
(ふくよかな中辛口) ブドウ品種：コルテーゼ
グリーンかかった麦わら色で青リンゴを思わせる香りが特徴。
スッキリとした辛口でバランスのとれたエレガントな味わい。
女性にお勧めのワインです！

¥6,180
(税込¥6,798)

Vini Bianchi 白ワイン

25. L'Amore delle Api Fiano

I PENTRI
~CAMPANIA~
ラモーレ デッレ アピ フィアーノ
（華やかな辛口） ブドウ品種：フィアーノ

アピとは伊語で蜂の意味。よく熟れた果実の香りと豊潤な味わい。
ワインの名のごとく余韻に蜂蜜の優しい甘みを覚えれる
リッチな白ワイン。

¥6,260
(税込¥6,886)

26. Ischia Bianco

CASA D'AMBRA
~CAMPANIA~
イスキアビアンコ
（キレのある辛口） ブドウ品種：ビアンコレッラ、フォラステラ

イスキア島の土着品種から造られるフレッシュで綺麗な酸味が特徴の白ワイン。
ピッツァとの相性抜群です。

¥6,390
(税込¥7,029)

27. Roero Arneis

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
ロエロ アルネイス
（爽やかな辛口）ブドウ品種：アルネイス

トロピカルフルーツや熟した洋ナシ、
アカシアの蜂蜜のような香り。
優美で繊細な味わいの爽やかなワイン。

¥6,480
(税込¥7,128)

28. Coda di Volpe "Amineo"

Cantina del Taburuno
~CAMPANIA~
コーダディヴォルペ“アミネオ
（さっぱりとした辛口） ブドウ品種：コーダディヴォルペ

色彩は黄色みを帯びた麦わら色。
非常に果実味の豊かな香りとバランスの取れたふくよかな味わい。

¥6,460
(税込¥7,106)

29. Pinot Bianco Friuli

LE MONDE
~FRIURI-VENEZIA~
ピノビアンコ フリウリ
（すっきりとした辛口）ブドウ品種：ピノビアンコ

熟したパッションフルーツ、黄桃、甘いスパイスの香り。
なめらかな口当たりと豊かなアロマの調和のとれた、
純粋にぶどうの旨味を感じられる北イタリアのワイン。

¥ 6,560
(税込¥7,216)

30. Falerno del Massico

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
ファレルノ デル マッシコ
（ふくよかな辛口） ブドウ品種：ファランギーナ

黄桃や洋ナシ、バナナなどの完熟した果実の香りと優しい味わい。
エレガントでバランスの優れた白ワイン。

¥6,990
(税込¥7,689)

31. ALTA MORA Etna Bianco

CUSMANO
~SICILIA~
アルタモーラ エトナ ビアンコ
（ふくよかな辛口） ブドウ品種：カッリカンテ主体

注目のワイン産地“エトナ”よくブルゴーニュワインに
例えられる味わいは爽快感のある酸と非常にエレガントな
味わいが特徴の辛口白ワイン

¥7,230
(税込¥7,953)

32. Fiano di Avellino

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
フィアーノ ディ アヴェッリーノ
（ふくよかな辛口） ブドウ品種：フィアーノディ アヴェッリーノ

カンパーニャを代表するブドウ品種“フィアーノ”甘く優しい魅力的な
香りと豊かな果実味が特徴。白桃や洋ナシ蜂蜜を感じさせる余韻が
長く、優美な白ワイン。

¥7,390
(税込¥8,129)

33. Greco di Tufo

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
グレコ ディトゥーフォ
（しっかりした辛口） ブドウ品種：グレコ ディトゥーフォ

しっかりとした酸と熟した果実からなる力強く厳格な辛口白ワイン。
甲殻類との相性は抜群です。

¥7,390
(税込¥8,129)

34. JALE

CUSMANO
~SICILIA~
ヤレ
（フルーティーな辛口） ブドウ品種：シャルドネ

シチリアの太陽の恵みを浴びて育ったシャルドネ100%と
樽熟性からなるゴージャスな白ワイン。

¥7,930
(税込¥8,723)

35. CARACCI

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
カラッチ
（しっかりした辛口） ブドウ品種：ファランギーナ

ブドウの良い年のみ造られる実にエレガントな
長期熟成タイプのカンパーニャ州を代表する辛口白ワイン。

¥8,130
(税込¥8,943)

36. "Tenuta Frassitelli" Ischia Bianco

CASA D'AMBRA
~CAMPANIA~
“テヌータ フラッシテッリ” イスキアビアンコ
（キレのある辛口） ブドウ品種：ビアンコレッラ

「南イタリア最高の白ワインの一つ」と評価されるフラッグシップ
ワイン。エレガントでボディのしっかりとしたワイン。

¥8,390
(税込¥9,229)

Vini Rossi 赤ワイン

37. Campostatano Rosso

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
カンポスタターノ ロッソ

(優しいミディアムボディ)　ブドウ品種：アリアニコ

安くて美味しい当店こだわりのハウスワイン。
ナポリピッツァとの相性抜群のアリアニコ。

¥3,180
(税込¥3,498)

38. Merlot

CUSMANO
~SICILIA~
メルロー

(フルーティーなミディアムボディ)　ブドウ品種：メルロー

世界中のだれもが愛するブドウ品種。ブラッドオレンジなどの
柑橘類、良く熟れた果実味、丸みのあるタンニンからなる
優しいワイン。

¥3,930
(税込¥4,323)

39. Copertino Rosso

Rocca di Mori
~PUGLIA~
コペルティーノ ロッソ

(辛口)　ブドウ品種：ネグロアマーロ・モンテプルチアーノ

舌に残る余韻が心地よいほのかに甘みも感じられる
しっかりとした味わいの赤ワイン。

¥4,330
(税込¥4,763)

40. "Tellus" Rosso Lazio

Falesco
~LAZIO~
テルース ロッソ ディ ラッツィオ

(スパイシーなミディアムボディ)　ブドウ品種：シラー

イタリアでは珍しいシラー100%。
チェリーやカシスの豊かな香りと濃厚な果実味、スパイスや
バニラなどの味わいのバランスが見事なイタリア屈指の醸造家が
手掛けるワイン。

¥4,530
(税込¥4,983)

41. Barbera d'Alba

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
バルベーラ ダルバ

(なめらかなミディアムボディ) ブドウ品種：バルベーラ

ピエモンテ州の伝統的土着品種。爽やかでフレッシュな酸。
力強く、辛口でベルベットのような口当たりの余韻の
長い味わいが特徴。

¥4,780
(税込¥5,258)

42. Aglianico del Taburno "Fideris"

Cantina del Taburuno
~CAMPANIA~
アリアニコデルタブルノ“フィデリス”

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ
サンジョヴェーゼ・メルロー

力強い香りと味わい、滑らかなタンニン、長い余韻。
アリアニコの特徴をいかんなく表現した
優れたワイン。

¥5,730
(税込¥6,303)

43. Susumaniello

MASCA DEL TACCO
~PUGLIA~
ススマニエッロ

(コクのあるフルボディ)　ブドウ品種：ススマニエッロ

プーリアの古代品種、ススマニエッロ
赤や黒の果実、花や香辛料の凝縮したアロマ。
なめらかなタンニンと酸味が支える濃縮感あるワイン。

¥5,960
(税込¥6,556)

44. Benuara

CUSMANO
~SICILIA~
ベヌアーラ

(スパイシーなフルボディ)　ブドウ品種：ネーロダーヴォラ
シラー

ネーロダーヴォラの豊かな果実味とシラーのスパイシーさの巧みな
バランスによりシチリアらしい力強い赤ワインが生まれました。
薪火焼き料理にお勧めの一本。

¥6,160
(税込¥6,776)

45. PER'E PALUMMO

Casa D'Ambra
~CAMPANIA~
ペルパルンモ

(しっかりしたフルボディ)　ブドウ品種：ピエディロッソ

ザクロやラズベリー・ラベンダーなどの香り。心地よい酸味と
豊かなミネラルが特徴的なイスキア島ならではの個性豊かな
赤ワイン。

¥6,990
(税込¥7,689)

46. ALTA MORA Etna Rosso

CUSMANO
~SICILIA~
アルタモーラ エトナロッソ

(華やかなミディアムボディ)　ブドウ品種：ネレッロ マスカレーゼ

ボリューミーなイメージのシチリアワインの中でもエトナ地方では
ブルゴーニュタイプのエレガントなワインに仕上がります。

¥7,230
(税込¥7,953)

47. Falerno del Massico

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
ファレルノ デル マッシコ

(コクのあるフルボディ)　ブドウ品種：アリアニコ

古代ローマ時代に愛されながらも姿を消した伝説の赤ワイン。
凝縮させれた果実味と複雑さを兼ね備え今日この造り手により
復活した奇跡の赤ワイン。

¥7,590
(税込¥8,349)

48. KERRES Piedirosso

I PENTRI
~CAMPANIA~
ケッレス ピエディロッソ

(コクのあるフルボディ) ブドウ品種：ピエディロッソ

カンパーニャ州の土着品種ピエディロッソ。熟成した果実のリッチな
味わいとバランスの威厳ある赤ワイン。

¥7,660
(税込¥8,426)

Vini Rossi 赤ワイン

49. Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva

BARONE RICASOLI
~TOSCANA~
ロッカ グイチャルダ
(エレガントなフルボディ) ブドウ品種：サンジョヴェーゼ90%
メルロー5%・カナイオーロ5%
イタリアの赤ワイン用ブドウ品種の中で一番の生産量をほこる
サンジョベーゼ。サンジョヴェーゼらしさを純粋に楽しんで
いただけるワインです。

¥7,860
(税込¥8,646)

51. Core

Montevetrano
~CAMPANIA~
コーレ
(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ
コーレとはナポリ弁でハートという意味。ワインへの愛情を彷彿させる
深いルビーレッド色。ナポリの土着品種であるアリアニコ100%。
ピッツァはもちろん、薪火焼きグリルで焼き上げたビステッカとの
相性も抜群です。

¥ 8,690
(税込¥9,559)

53. Barbaresco

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
バルバレスコ
(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：ネッビオーロ
長期熟成した果実のコクのある力強いポテンシャル。
アルコール感が強く、ソフトでコクがあり、ビロードのような
舌触り。味と香りが調和していて、
その風味は長く継続します。

¥10,180
(税込¥11,198)

55. Tintilia

TERRESACRE
~MOLISE~
ティンティリア
(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：ティンティリア
希少価値の高いブドウ品種。香り、味、余韻
どれをとっても素晴らしい見事なワイン。
モリーゼ州最高のワインの一つです。

¥10,960
(税込¥12,056)

57. Taurasi Vigna Cinzue Querce

Salvatore Molettierri
~CAMPANIA~
タウラージ ヴィーニャチンクエ クエルチェ
(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ
チンクエ・クエルチェとは『5つの樫の樹』に由来する名前。
ワイナリーの畑があるモンテマラーノ村は、
古来よりタウラージ最上の畑として語り継がれてた
最上のタウラージをお楽しみ下さい。

¥13,660
(税込¥15,026)

59. Duca Enrico

DUCA DI SALAPARUTA
~SICILIA~
ドゥーカ エンリコ
(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：ネロダーヴォラ
甘さのある果実感とスパイシーなニュアンス、
バランスの取れたタンニンを感じられる
シチリア最高のワイン。

¥14,360
(税込¥15,796)

50. Bolgheri

BARONE RICASOLI
~TOSCANA~
ボルゲリ
(モダンなフルボディ) ブドウ品種：サンジョヴェーゼ50%
メルロー25%・プティヴェルド25%
イタリアで最も人気のある産地ボルゲリ。
この地で新いプロジェクトを起こして生まれた
コストパフォーマンス最高の赤ワイン。

¥8,460
(税込¥9,306)

52. Barolo

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
バローロ
(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：ネッビオーロ
イタリアワインの王様と言えば「バローロ」
大樽熟成の奥ゆかしく、しなやかな印象。優美でソフト、
シルキーな口当たり。時間と共に変化していく色・香り
味わいをご堪能下さい。

¥ 10,080
(税込¥11,088)

54. Petrafusa Taurasi

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
ペトラフーザ タウラージ
(なめらかなフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ
濃い色調のチェリーやベリーにバニラのニュアンス。
ヴェルヴェットのようになめらかなタンニンの
バランスのとれた味わい。

¥ 10,690
(税込¥11,759)

56. Barolo SERRALUNGA D'ALBA

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
バローロ セッラルンガ ダルバ
(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：ネッビオーロ
フォンタナフレッダ社の本拠地セッラルンガダルバ村で造られる
複雑な香りとボリューム感のある味わい。厳格で洗練された
唯一無二のバローロ。

¥11,980
(税込¥14,300)

58. CAMARATO

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
カマラート
(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ・ピエディロッソ
最も樹齢が古く日当たりの良い畑“カマラート”で
ブドウの品質がいい年にしかリリースされないワイン。
美しくもあり力強くもある余韻の長い高貴なワイン。

¥14,190
(税込¥15,609)

60. Montevetrano

Montevetorano
~CAMPANIA~
モンテヴェトラーノ
(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ
南イタリアワインを一躍有名にしたスーパーワイン。
ボルドーワイン好きな方におすすめの偉大な赤ワイン。

¥16,990
(税込¥18,689)