

Bonta Napoletana

Menu di

CEŠARI!!

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



Pizzeria

Braceria

DAL 1995

CEŠARI!!

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ください。)

本日のズベッタ (内容は日替わりメニューをご覧ください。)

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。)

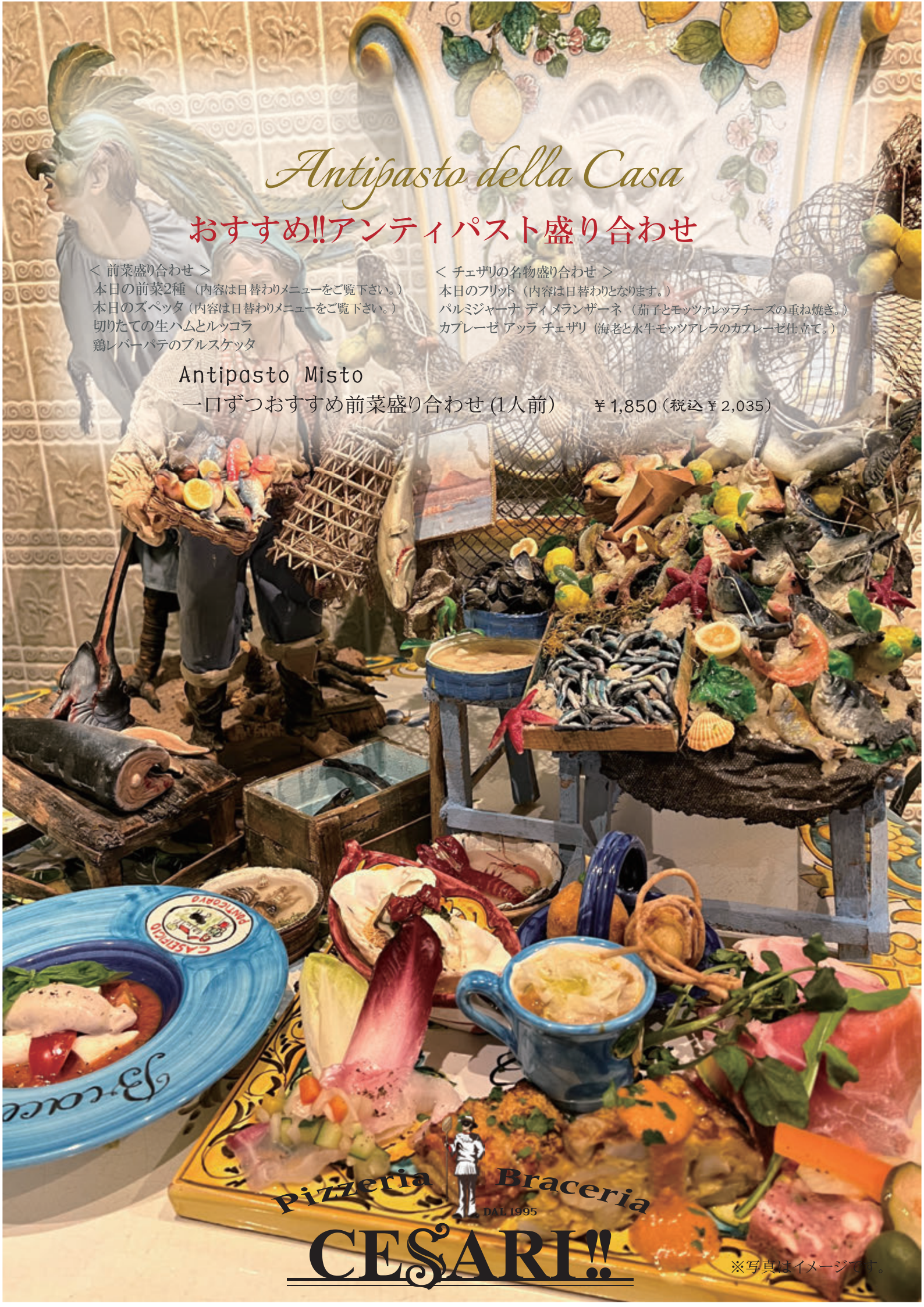
パルミジャーナ ディ メランザーネ (茄子とモッツアレラチーズの重ね焼き。)

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。



Antipasto del 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=じゃがいものクロッケパスタ巻き、アランチーニ=お米のクロッケ
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クロッケ。



Parmigiana di Melanzane パルミジャーナ ディ メランザーネ ¥1,050
(税込 ¥1,155)
茄子とモッツアレ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)
海老と水牛モッツアレラのカプレーゼ仕立て。



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



Affettato Misto アッフエタート 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。
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。

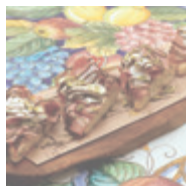


Pizza Croccante ピッツァクロッカント

高加水生地であり、外はカリッ、中はふわっと空気のように軽い食感！！
ハーフ(2ピース)からご注文いただけます。
追加は1ピース単位で承ります。人数に合わせてお選びください。



Pomodoro ポモドーロ
チェリートマトと
バジルのマリネ
2ピース ¥800
(税込 ¥880)
4ピース ¥1,600
(税込 ¥1,760)



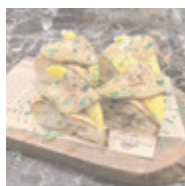
Pistacchio ピスタッキオ
モルタデッラ・ピスタチオソース
ピスタチオ・ストラッチャテッラ
2ピース ¥900
(税込 ¥990)
4ピース ¥1,800
(税込 ¥1,980)



Acciughe アッチューゲ
黄色トマト・アンチョビ
ストラッチャテッラ
2ピース ¥800
(税込 ¥880)
4ピース ¥1,600
(税込 ¥1,760)



**ProsciuttoCott
プロシュットコット**
プロシュットコット・トリュフソース
グラナバグーノ
2ピース ¥1,000
(税込 ¥1,100)
4ピース ¥2,000
(税込 ¥2,200)



Fegato フェガット
瞬間燻製したフォアグラと季節のフルーツ
アカシアBioハチミツ
2ピース ¥1,400
(税込 ¥1,540)
4ピース ¥2,800
(税込 ¥3,080)

Antipasti アンティパスト

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 ブッフアラ（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 ナポリ市長ルイーダ 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'è "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。



ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

13

CAMPIONATO
MONDIALE DEL
PIZZAIOLO
02-03 SETTEMBRE 20141° Classificato Pizza Classica 世界大会クラシカ部門優勝ピッツァ 

2014年9月3日ナポリで行われた正式なナポリピッツァの世界大会「第13回ナポリピッツァ職人世界選手権」

“Trofeo CAPUTO” で、SOLO PIZZA Napoletana 統括本部長・太田真代がクラシカ部門にて
師匠（=パシュクアーレ牧島）の名前から命名した“ピッツァ パシュクアーレ”で出場し、見事優勝いたしました！！

10年たっても変わらず人気のピッツァをお楽しみください。

Pizza Pasquale ピッツァ パシュクアーレ ¥2,300(税込 ¥2,530)

プローヴォラ・フリリエッリ(青菜)・サルシッチャ(生ソーセージ)



※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。

Impasto Tradizionale
伝統的なピッツァ生地



カプート社ナポリ産小麦粉「Rosso」と「Ricca」を使用。天然酵母を使って伝統的な配合と発酵時間で作られた程よい密度のクラシックな生地。『サクッ、フワッ、モチッ』とした食感が特徴。

Pizza Tradizionale 伝統生地の定番ピッツァ



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 カプリチオーザ ¥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



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



Pizza Rustica



Pizza Toto

Pizza Tradizionale Speciale 伝統生地の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 (茄子とモッツアレラの重ね焼き)



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olfo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+チェザリ特選生ハム・リコッタ・卵黄・特選トマト・オリーブ



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 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 Sergio



Pizza Gaetano

Pizza Fritta Tradizionale 伝統生地の揚げピッツァ



Pizza Fritta Classica ピッツァ フリッタ クラシカ ¥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



Pizza fritta con scarola ピッツァ フリッタ コン スカローラ ¥1,850
(税込 ¥2,035)
スカローラ・アンチョビ・レーズン・松の実・ケイパー



Montanara Classica モンタナーラ クラシカ ¥1,850
(税込 ¥2,035)
トマトソース・フィオールディラッテ・バジル
※モンタナーラは、生地を揚げてから具材をのせて焼き上げる、ナポリ発祥の「揚げピッツァ」です。



Pizza Fritta

Pizza Napoletana ナポリピッツァ

1° Classificato Pizza Contemporanea

世界大会コンテンポラーネア部門優勝ピッツァ

2023年6月19～21日に、ナポリ展示貿易センターで開催されたAPN主催
ナポリピッツァ職人世界選手権ピッツァコンテンポラーネア(現代的ピッツァ)部門にて優勝。
芝本(マリア)の修行先の師匠Vincenzo Capuano氏と一緒に考案した、
世界一美しいと言われるソレント半島の先にあるリゾート地"ネラーノ"をイメージしたピッツァ。

Pizza Maria ピッツァ マリア

¥ 2,850 (税込 ¥ 3,135)

ズッキーニソース・プローヴォラ・ズッキーニチップス・ポルペッティーニ・ストラッチャテッラ・バジル・EV0オイル

2023年度ナポリピッツァ職人世界選手権
ピッツァコンテンポラーネア部門優勝
ソロピッツァナポレターナ東京国立競技場店所属ピッツァ技術指導員
芝本 まどか"マリア"

2022年度ナポリピッツァ職人世界選手権
ピッツァコンテンポラーネア部門優勝
Pizzeria Vincenzo Capuanoオーナーシェフ
ヴィンツェンツォ カプアーノ

Pizzeria Braceria


DAL 19...
CE\$ARI!!

※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。

Pizza Contemporanea Speciale 現代生地の特製ピッツァ



Pizza Sofia ピッツァ ソフィア

チェザリの創業者・会長に捧げるピッツァ。
フィオールディラッテ・モルタデッラ・ストラッチャテッラ・
ピスタチオペースト・ピスタチオ

¥1,950
(税込 ¥ 2,145)



Pizza Enzo ピッツァ エンゾ

マリアの師匠で現代風ピッツァの第一人者
ヴィンチェンツォ・カプアーノ氏の2019年度大会優勝ピッツァ。
トマトソース・プロヴョラ・セミドライトマト・バジル・ブラックペッパー

¥2,150
(税込 ¥ 2,365)



Pizza Bruce ピッツァ ブルース

台湾カプートのインポーターで友人のピッツァ。
カルボナーラソース・グアンチャーレ・水牛モッツァレラ・ストラッチャテッラ・
黒トリュフソース

¥2,550
(税込 ¥ 2,805)

Pizza Fritta Contemporanea 現代生地の揚げピッツァ



Montanara Kazu モンタナーラ カズ

日本人初のセリエAチーム・ジェノバと契約したキングカズのピッツァ。
ジェノヴェーゼ（お肉とタマネギの煮込みソース）・グラナパダーノ・
バジル・ブラックペッパー
※モンタナーラは、生地を揚げてから具材をのせて焼き上げる、ナポリ発祥の「揚げピッツァ」です。

¥1,900
(税込 ¥ 2,090)



Montanara Careca モンタナーラ カレカ

マラドーナがナポリで優勝した時の相棒・カレカのピッツァ。
トマトソース・ガエタオリーブ・セミドライトマト・アンチョビ・オレガノ
※モンタナーラは、生地を揚げてから具材をのせて焼き上げる、ナポリ発祥の「揚げピッツァ」です。

¥1,900
(税込 ¥ 2,090)



Corno di Maradona コルノ ディ マラドーナ

ナポリで神と崇めるディエゴ・マラドーナの揚げピッツァ。
ロッセーラの修行先、ナポリの老舗ピッツェリアのオリジナルピッツァフリッタ。
リコッタ・フィオールディラッテ・特選生ハム・ボルケッタ・ブラックペッパー

¥2,050
(税込 ¥ 2,255)

What is Pizza Contemporanea?



ピッツァ コンテンポラーネアとは...

今、世界で注目される“新ナポリピッツァ”
ナポリ伝統の製法をベースに、縁（コルニチョーネ）を
主役にした、ふっくらと膨らむ“デカ縁”が特徴です。
高加水の生地は外は香ばしく、中はもちり、ふんわりと
軽やかな食感・口当たりで、最後まで心地よく楽しめます。
洗練されたトッピングとの組み合わせで、
進化したナポリピッツァの世界をご堪能ください。

専用ハサミで
Cut!!



Impasto Contemporaneo
現代的なピッツァ生地



カプート社ナポリ産小麦粉
「Nuvola super」を使用。高加水、
長時間発酵、最新の製生地技術で
駆使し、耳（コルニチョーネ）が
大きく膨らむ生地。『まるで雲の様に
軽く』溶けるような食感が特徴。



Pizza Sofia



Pizza Enzo



Montanara Kazu



Montanara Careca



Corno di Maradona



Pizza Napoletana ナポリピッツァ

Pasta fatta in casa "come la mamma"

マンマのレシピの手打ちパスタ

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 “Come la Manma”

カプート・サッコロッソ麺トルテッリーニ “コメ ラ マンマ”

¥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

¥ask

内容は月替わりメニューをご覧ください。



Spaghetti Cacio e pepe スパゲッティー カーチョ エ ペペ

¥1,400

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。

(税込 ¥1,540)



Spaghetti all'Amatriciana スパゲッティー アッラマトリチャーナ

¥1,500

パンチェッタと玉ねぎを使ったトマトソース。

(税込 ¥1,650)



Spaghetti Bolognese スパゲッティー ボロニエーゼ

¥1,700

香味野菜と挽肉をじっくり煮込んだミートソース。

(税込 ¥1,870)



Rigatoni alla Carbonara リガトーニ カルボナーラ

¥1,700

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。

(税込 ¥1,870)



Linguine alla Nerano リングイーネ アッラ ネラーノ

¥1,800

ズッキーニとパルミジャーノのクリーミーなソース。

(税込 ¥1,980)



Paccheri alla Genovese パッケリ アッラ ジェノヴェーゼ

¥1,850

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。

(税込 ¥2,035)



Rigatoni al ragù Napoletano リガトーニ アル ラグー ナポレターノ ¥1,850

(税込 ¥2,035)

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。



Spaghetti Vongole スパゲッティー ヴォンゴレ

¥1,900

チェリートマト入り、あさりのオイルソース。

(税込 ¥2,090)



Linguine Nero di Sepia リングイーネ ネロ ディ セピア

¥2,000

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。

(税込 ¥2,200)



Linguine alla Luciano リングイーネ アッラ ルチアーノ

¥2,200

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。

(税込 ¥2,420)

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。(カブート社小麦粉100%使用)



Tonnarelli
トンナレリ

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。
ボロニエーゼにオススメ。

+ ¥100
(税込 ¥110)



Tagliolini
タリオリーニ

幅3mm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)



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。



Primo Piatto パスタ

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『九十商店』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。



Il piatto di Pesce del giorno ペッシェ デル ジョルノ
本日のお魚料理。内容は日替わりメニューをご覧ください。

¥ask



Il piatto di Carne del giorno カルネ デル ジョルノ
本日のお肉料理。内容は日替わりメニューをご覧ください。

¥ask



Mazo alla Bracea マンゾ アッラ ブラーチェ

¥ask

本日の特選牛の薪火焼き。内容はスタッフにお声がけ下さい。



Maiale alla Brace マイアーレ アッラ ブラーチェ

300g ¥3,180

宮崎県産三元豚の薪火焼き。

(税込 ¥3,498)



Agnello alla Brace アニェッロ アッラ ブラーチェ

350g ¥4,800

ニュージーランド産仔羊の薪火焼き。

(税込 ¥5,280)



Salsiccia alla Brace サルシッチャ アッラ ブラーチェ

¥1,500

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。(税込 ¥1,650)



Porchetta ポルケッタ

¥1,500

ハーブを巻きこんだ豚バラのロースト。薪火で仕上げます。

(税込 ¥1,650)



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。

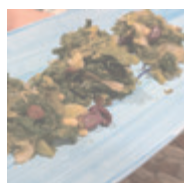


Insalata Rucola e Granapadano
インサラータ ルッコラ
エ グラナパダーノ

セルパチコ (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)



Scarola Stufata
スカローラ
ストウファータ

スカローラの炒め煮。
※スカローラ欠品時は、
レタスと小松菜を代用させて
いただきます。
あらかじめご了承ください。

¥ 600

(税込 ¥660)



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
ヴェルドウーレ デル ジョルノ

季節のお野菜料理。 ¥ ask
日替わりメニューをご覧ください。



Dolce misto Napoletana

Poto by Ittetu Futastuka

Dolce ドルチェ



Gelato del giorno 本日のジェラート
おすすめ料理メニューの裏をご覧ください。

¥ 400〜
(税込 ¥ 440〜)



Tiramisù ティラミス

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。

¥ 400
(税込 ¥ 440)



Tiramisù



Budino ブディーノ(濃厚焼きプリン)

当店の名物ドルチェ。コクのあるこだわり卵黄と、たっぷりの生クリーム、バニラビーンズが織りなす濃厚な味わいです。

¥ 430
(税込 ¥ 473)



Budino



Coda di Aragosta コーダ ディ アラゴスタ

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。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Delizia al Limone デリッツァ アル リモーネ

レモンチェロ風味のスポンジとレモンクリーム of 爽やかなケーキ。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Pastiera パスティエーラ

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。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Torta Caprese カプレーゼ

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。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Torta Ricca al Parmigiana トルタ リッカ アル パルミジャーナ

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

¥ 530
(税込 ¥ 583)



Babà Napoletana ババ ナポレターナ

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！

¥ 530
(税込 ¥ 583)



Dolce misto Napoletana ドルチェ ミスト ナポレターナ

ドルチェ盛合わせ。
(ティラミス・プリン・アラゴスタ etc)

¥ 1,450
(税込 ¥ 1,595)



Affogato al caffè アフフォガート アル カッフェ

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。

¥ 630
(税込 ¥ 693)



世界一のピッツァ職人
パシクアール牧島

× チェザリ!!
フリモバスティチエーラ
上田 舞子

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 サンペレグリーノ 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口当たりが特徴。

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 (3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)



(現地新聞記事)

Ambasciatore del caffè Napoletano in Giappone
Napoli, 25 Novembre 2014

ピッツァ職人バシクアーレ牧島ナポリのコーヒー文化を日本へ伝える
カフェナポレターノ大使に就任

(2014年11月25日ナポリにて)



Bibite Analcoliche ソフトドリンク

Bibite Alcoliche アルコール

Birra ナポリの地ビール

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

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
The Master's Dream is a unique beer made
by the traditional methods of heritage and innovation in beer.
醸造家の夢



ナポリのような古くから活気のある町の魅力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。

 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
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
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
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》
ヴァルダヴィ グラッパ ディ モスカート ￥650 (税込 ￥715)
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

Bianco 白ワイン

Viognier

ヴィオニエ

BAGLIO DI PIANETTO ~SICILIA~

ブドウ品種：ヴィオニエ

(まろやかな辛口)

オレンジや白桃、白い花などの芳香性高いアロマ。まろやかなミネラルや蜜っぽさを感じる上品な口当たり。

穏やかな酸と余韻の心地よい苦みが爽やかな飲み心地を与えています。

シチリアらしさを詰め込んだヴィオニエ。

温かいお料理としっとりお楽しみください。

ボトル ¥6,000 (税別) ¥6,600 (税込)

グラス ¥1,050 (税別) ¥1,155 (税込)



Sicilia D.O.C.

Kados

カドス

DUCA DI SALAPARUTA ~SICILIA~

ブドウ品種：グリッロ

(ふくやかな辛口)

シチリア島土着品種グリッロから造られる素晴らしい骨格とボディを持つ白ワイン。

オーク樽でゆっくりと発酵させた後、

セメントタンクで澱と共に熟成させる製法。

フレッシュな柑橘類や花などの複雑な香りに、

溶け込んだ樽の香りが柔らかくも

しっかりとした構成を形成しています。

ボトル ¥6,900 (税別) ¥7,590 (税込)

グラス ¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)



Sicilia D.O.C.

Soave Classico

ソアーヴェ クラッシコ

GINI ~VENETO~

ブドウ品種：ガルガーネガ

(しっかりとした辛口)

歴史ある造り手『3大ソアーヴェ』の一角を成す高名な生産者GINI。

元来のソアーヴェ生産地域である黒色火山岩が圧倒的に強いエリアで育つガルガーネガ。

独特の鉱物的な旨みとミネラルが、他とは一線を画す個性を生みます。

美しく均整の取れた気品を感じる味わいが幅広く食事に寄り添います。

ボトル ¥8,100 (税別) ¥8,910 (税込)

グラス ¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



Soave Classico D.O.C.

Rosso 赤ワイン

Montepulciano d'Abruzzo

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

ETRUSCA ~ABRUZZO~

Montepulciano d'Abruzzo

ブドウ品種：モンテプルチアーノ

D.O.C.

(ジューシーなミディアムボディ)

ラズベリーやクランベリーの赤い果実の香りと柔らかいタンニン。

穏やかな酸と甘みは料理に寄り添い、

香り高く心地よい余韻が続きます。

とても純粋で親しみやすいジューシーなワイン。

ボトル ¥5,400 (税別) ¥5,940 (税込)

グラス ¥950 (税別) ¥1,045 (税込)



Barbera d'Asti

バルベール ダスティ

Flasca ~PIEMONTE~

ブドウ品種：バルベール

(なめらかなミディアムボディ)

バルベールの代表的な産地として

最も注目されているニッツァモンフェッラートのブドウを使用したバルベール。

大らかでしっかりとした骨格に豊かで柔らかいタンニンのバランスが素晴らしい。

伸びやかな酸が、お肉料理を進めます。

派手さはないがとても良質なミディアムボディ。

ボトル ¥8,100 (税別) ¥8,910 (税込)

グラス ¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



Barbera d'Asti D.O.C.G.

Barbaresco

バルバレスコ

FRATELLI GIACOSA ~PIEMONTE~

ブドウ品種：ネッビオーロ

(気品あるフルボディ)

5世代にわたり、バルバレスコの代表的な生産地として有名なネイヴェの畑に根ざす老舗ワイナリー。

香りは凝縮感があると同時に実にエレガント。

スマイルの繊細なニュアンスもありながら

揺るぎないフルボディ。美しい色調と滑らかな

タンニン、華やかで優雅な余韻をグラスでも

楽しめます。

ボトル ¥9,900 (税別) ¥10,890 (税込)

グラス ¥1,700 (税別) ¥1,870 (税込)



Barbaresco D.O.C.G.

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パマンテ。

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

カンボスタターノ ファランギーナ

ブドウ品種：ファランギーナ

安くても・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

カンボスタターノ アリアニコ

ブドウ品種：アリアニコ

安くても・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パマンテ。
¥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

FEDERICIANE MONTELEONE

~CAMPANIA~

フレグレオ アズーラ

(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。

数量限定！
優勝記念ボトル



¥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

C'ADEL BOSCO

~LOMBARDIA~

キュヴェ プレストージュ

(ふくやかな辛口)

ブドウ品種：シャルドネ・ピノビアンコ・ピノネーロ

スパマンテの最高峰。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。

Franciacorta
D.O.C.G



¥9,190 (税込¥10,109)

6. Prima Cuve'e

MONTE ROSSA

~LOMBARDIA~

プリマ キュヴェ

(ふくやかな辛口)

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パマンテ。

Franciacorta
D.O.C.G



¥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パマンテの傑作！



¥10,190 (税込¥11,209)

8. Millesimato Pas Dose

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！

Altalanga
D.O.C.G



¥11,190 (税込¥12,309)

9. Coupe

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

ノンダサード（補糖なし）のビュアでフレッシュな口当たり。飲み心地はなめらかさもミルキーなフランチャコルタ。

Franciacorta
D.O.C.G



¥11,960 (税込¥13,156)

10. Mirafiore

FONTANAFREDDA

~PIEMONTE~

ミラフィオーレ

(ふくやかな辛口)

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。

Altalanga
D.O.C.G



¥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

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。スパマンテ界のダイヤモンド！

Franciacorta
D.O.C.G



¥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める、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~

ボンペイアーノ 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~

ボンペイアーノ 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. Campostatanò Bianco

VILLA MATILDE

~CAMPANIA~

カンボスタターノ 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

マンゴーやパパイア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ーな香り。

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ム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：トレッピアーノ、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

(ふくやかな辛口) 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

(ふくやかな中辛口)

ブドウ品種：コルテーゼ

グリーン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)



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る
リッチな白ワイン。



¥6,260
(税込¥6,886)

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)

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、
純粹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)

31. ALTA MORA Etna Bianco

CUSMANO
~SICILIA~

アルタモーラ エトナ ビアンコ
(ふやかな辛口) 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)

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)

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)

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)

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)

30. Falerno del Massico

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

ファレルノ デル マッシコ
(ふやかな辛口) 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)

32. Fiano di Avellino

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

フィアーノ ディ アヴェッリーノ
(ふやかな辛口) 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)

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)

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)

37. Campostatano Rosso

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

カンボスタターノ 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)

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・モンテブルチャーノ

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)

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)

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)

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)

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)

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)

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)

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
力強い香りとうまい、滑らかなタンニン、長い余韻。

アリアニコの特徴をいかに表現した
優れたワイン。



¥5,730

(税込¥6,303)

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：ネーロダーヴォーラ
シラー

ネーロダーヴォー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)

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

ボリューム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legantなワインに仕上がります。



¥7,230

(税込¥7,953)

48. KERRES Piediroso

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)

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
サンジョヴェーゼ。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、ピロードのような
舌触り。味と香りが調和していて、
その風味は長く続きます。



¥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 Molettieri

~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つの樅の樹』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。
この地で新し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unga 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dda社の本拠地セッラルunga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・ビエディロッソ

最も樹齢が古く日当たりの良い畑「カマラート」で
ブドウの品質がよ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

Montevetrano

~CAMPANIA~

モンテヴェトラノ

(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)