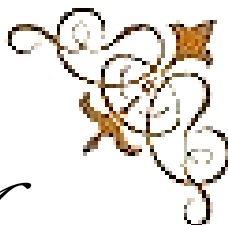


ドリンクメニュー



# Drink Menu


## ビール

- ◆アサヒスーパードライ ¥800-  
(アサヒ/中瓶 500ml)
- ◆アサヒプレミアムビール熟選 ¥600-  
(アサヒ/小瓶330ml)
- ◆モレッティ ¥700-  
(イタリアンビール/小瓶 330ml)

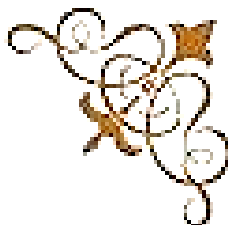
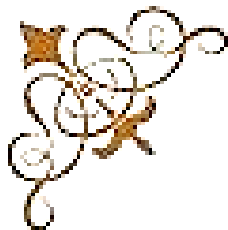
## ノンアルコールビール

- ◆アサヒドライゼロ 小瓶334ml ¥500-

## カクテル

- ◆ベリーニ ¥700-
- ◆ミモザ ¥700-
- ◆ホワイトミモザ ¥700-
- ◆キールロワイヤル ¥700-
- ◆キール ¥650-
-  ◆自家製サングリア ¥650-
- ◆ジントニック ¥650-
- ◆カンパリベース ¥650-  
(オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)
- ◆カシスベース ¥650-  
(オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・ウーロン茶)





## ウィスキー

### ◆ジョニーウォーカーブラックラベル

- ・シングル ¥650-
- ・ダブル ¥1,000-

### ◆メーカーズマーク

- ・シングル ¥650-
- ・ダブル ¥1,000-



### ◆角ハイボール

¥650-

## 日本酒

### ◆男山 山形県

- ・1合 ¥650-
- ・4合ボトル ¥2,600-

## 焼酎

### ◆黒霧島 宮崎県

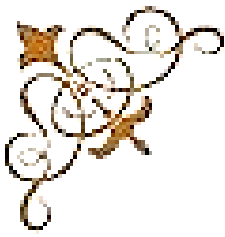
- ・グラス ¥600-
- ・デキャンタ(375ml) ¥1,700-

## 食後酒

### ◆リモンチェットロ ソレント産 ¥600-

### ◆グラッパ ¥600-





## ソフトドリンク



◆自家製ジンジャーエール ¥800-



◆自家製レモネード ¥800-

◆メロンクリームソーダ ¥800-

◆100%オレンジジュース ¥600-

◆100%グレープフルーツジュース ¥600-

◆ウーロン茶 ¥500-

◆ガス入りミネラルウォーターボトル ¥800-  
(サンペレグリーノ イタリア産 750ml)

## パンチーニオリジナル ノンアルコールカクテル

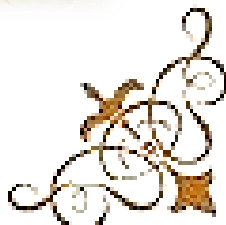
◆SOLE ソーレ ~太陽~ ¥680-

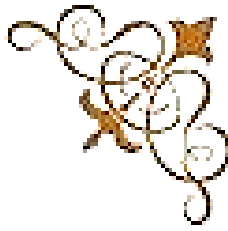
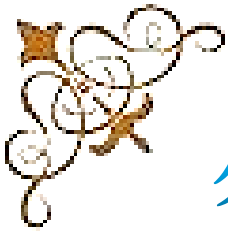
桃ネクター、リンゴジュースに  
ピンクグレープフルーツシロップを  
あわせ太陽をイメージしました。  
甘めで見た目にもかわいらしい  
ドリンクです



◆LUNA ルナ ~月~ ¥680-

グレープフルーツジュースとソーダを  
あわせブルーキュラソーシロップで  
夜の空をイメージしたお食事にも合う  
サッパリ系のドリンクです





# グラスワイン



## ◆スパークリングワイン

¥750-

(スペイン産カヴァ)

辛口

## 🍷白ワイン

辛口

### ④ファンティーニ トレビアーノダブルツツオ

・グラス ¥700-

・ボトル ¥3,000-

❖トレビアーノ100% アブルツツオ州産  
柑橘系のフルーツの皮、白い花や百合の香り。キリッとした酸があり角がなく雑味のないクリーンな味わいです  
生ハムなどの前菜、オイルパスタや魚貝類のお料理によく合います

### ⑤ドンナ マルツィア シャルドネ

辛口

・グラス ¥900-

・ボトル ¥3,500-

❖シャルドネ85%マルヴァジーアピアンカ15%プーリア州産  
若いメロンのような華やかな香りにほんのりと木樽のニュアンスが厚みをもたらします。心地よい苦みがアクセント。  
生ハムやカルパッチョ、クリームベースのパスタと共にどうぞ。

## 🍷赤ワイン

■■■**ミディアムボディ**

### ①ドモード モンテプルチャーノ ダブルツツオ

・グラス ¥700-

・ボトル ¥3,000-

❖モンテプルチャーノ100% アブルツツオ州産  
レッドベリーやチェリーの香り。果実味豊かで酸味とのバランスが良いためサラミやロースト肉、カルボナーラやチーズのкокによく合います

■■■**ミディアムボディ**

### ②クズマーノ ネロ ダーヴォラ

・グラス ¥900-

・ボトル ¥3,500-

❖ネロダーヴォラ100% シチリア州産  
シチリアでもっとも古い品種の一つがネロダーヴォラです。  
地中海の太陽を思わせる香り高く厚みのあるボディが  
トマトベースのパスタやライスコロッケ、カツレツ  
お肉料理にぴったりです。

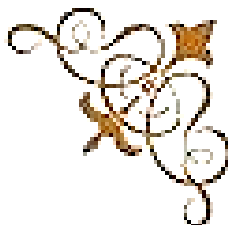
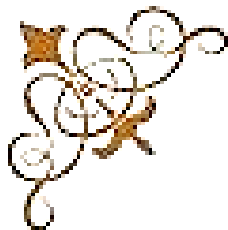




# 白泡ロゼ

ロンバルディーア





# ボトル スパークリングワイン

シェフの  
おすすめ

辛口

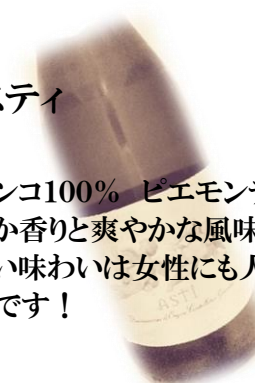
①サンテロ プロセッコ スプマンテ  
エクストラドライ  
¥3,500-

✧グレラ100% ヴェネト州産  
イタリアで食前の乾杯といえばこのプロセッコがよく飲まれています酸は低めで華やかなフレーバーが特徴で、程よい苦みはお食事とも合います  
乾杯の1杯におすすめです！



②天使のアステイ  
甘口  
¥4,000-

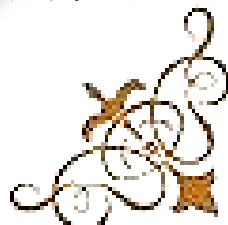
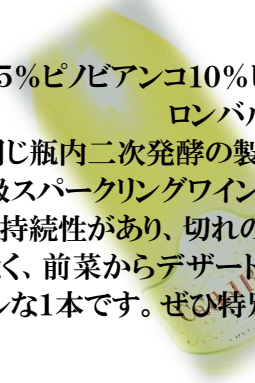
✧モスカートピアンコ100% ピエモンテ州産  
マスカットの華やか香りと爽やかな風味を持つ甘口スパークリングです。優しい味わいは女性にも人気でデザートと一緒に楽しむのもあります！



辛口

③フランチャコルタ ブリュット キュヴェ  
プレステージ カデルボスコ  
¥9,000-

✧シャルドネ75%ピノビアンコ10%ピノネロ15%  
ロンバルディア州産  
シャンパンと同じ瓶内二次発酵の製法で作られる  
イタリア最上級スパークリングワインです。すっきりとした  
飲み口で泡に持続性があり、切れの良さが特徴です。  
乾杯だけでなく、前菜からデザートまで幅広く合わせられるスペシャルな1本です。ぜひ特別な夜のお供に。



# ボトル白ワイン I

やや甘口

## ⑥ アデラシア コルテーゼ サンシルヴェストロ ¥3,000-

✧コルテーゼ 100% ピエモンテ州産  
酸の調和がとれた果実味を強く感じるやや甘口の  
白ワインです。海鮮類との相性が抜群に良いので、  
カルパッチョやエビ料理とぜひ合わせてみてください。

## ⑦ カルタン ピノグリージョ ¥3,000-

辛口

✧ピノグリージョ100% アルト・アディジェ州産  
サクラアワード 2017 で金賞を受賞したエリートワイン。  
辛口で厚みのある味わいが特徴で海鮮類よりも  
豚肉や鶏肉などの白身肉と相性が良いです。

## ⑧ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック ¥3,000-

辛口

✧ガルガーネガ、トレッピアーノ ヴェネト州産  
化学肥料を一切使わず作られたオーガニックワインで  
メインの葡萄で使われているガルガーネガ種は柑橘系の香  
りと軽やかな口当たりが特徴です。魚介 Pasta と相性◎

## ⑨ ゴーニン エスト エスト エスト モンテフィアスコーネ ¥3,500-

ミル  
シェフの  
おすすめ  
ワイン

辛口

✧トレッピアーノ、トスカーノ他 ラツィオ州産  
ギリシャ語で「あった！あった！！あった!!!」という名のワイン。  
フレッシュなフルーツのアロマと生き生きとした酸味が特徴  
で奥行きのある辛口。貝の白ワイン 蒸しや魚介 Pasta と。

辛口

## ⑩ ビジ オルヴィエート クラシコ セツコ ¥3,000-

✧プロカンコ 45%ヴェルデッコ 20%グレケット 15%他 ウンブリア州産  
ウンブリア州で古くから作られる歴史あるワインで爽やかで  
フルーティな香りをもった辛口。後味にビターアーモンドや  
白桃を感じます。あっさり系の魚料理や  
白身の肉料理と一緒にどうぞ。



## ボトル白ワインⅡ



### ⑪パリオ ペコリーノ

辛口

¥3,000-

✧ペコリーノ100% アブルッツォ州産

アブルッツォ州の土着品種であるペコリーノはレモンやグレープフルーツの柑橘系、バナナや青草のニュアンスが特徴です。豊かで程よいボリュームのミネラル感とスッキリとした酸とのバランスが良いワインです。

### ⑫ファランギーナ イ ペントウリ

シェフのおススメ

辛口

¥3,500-

✧ファランギーナ100% カンパーニャ州産

ファランギーナの魅力は黄金に輝く色合いと新鮮な黄色い果実や繊細に香る花やアーモンドのアロマです。

しっかりとした酸はバランスが良くクリーンな味わい。

魚介類はもちろん、お肉料理にも合います。

### ⑬アラゴスタ ヴェルメンティーノ

辛口

¥3,000-

✧ヴェルメンティーノ主体 サルデーニャ産

野生のハーブや熟したリンゴの香りを持ち、酸味は少なくフレッシュな爽快感がある味わいが特徴です。伊勢海老が描かれているように、特に甲殻類と大変相性が良いです。

## ボトルロゼワイン

辛口

### ⑭レオーネ デ カストリス ファイブ ローゼス

¥3,500-

✧ネグロアマーロ90% マルヴァンアネーラテイルツェ10%

プーリア州産

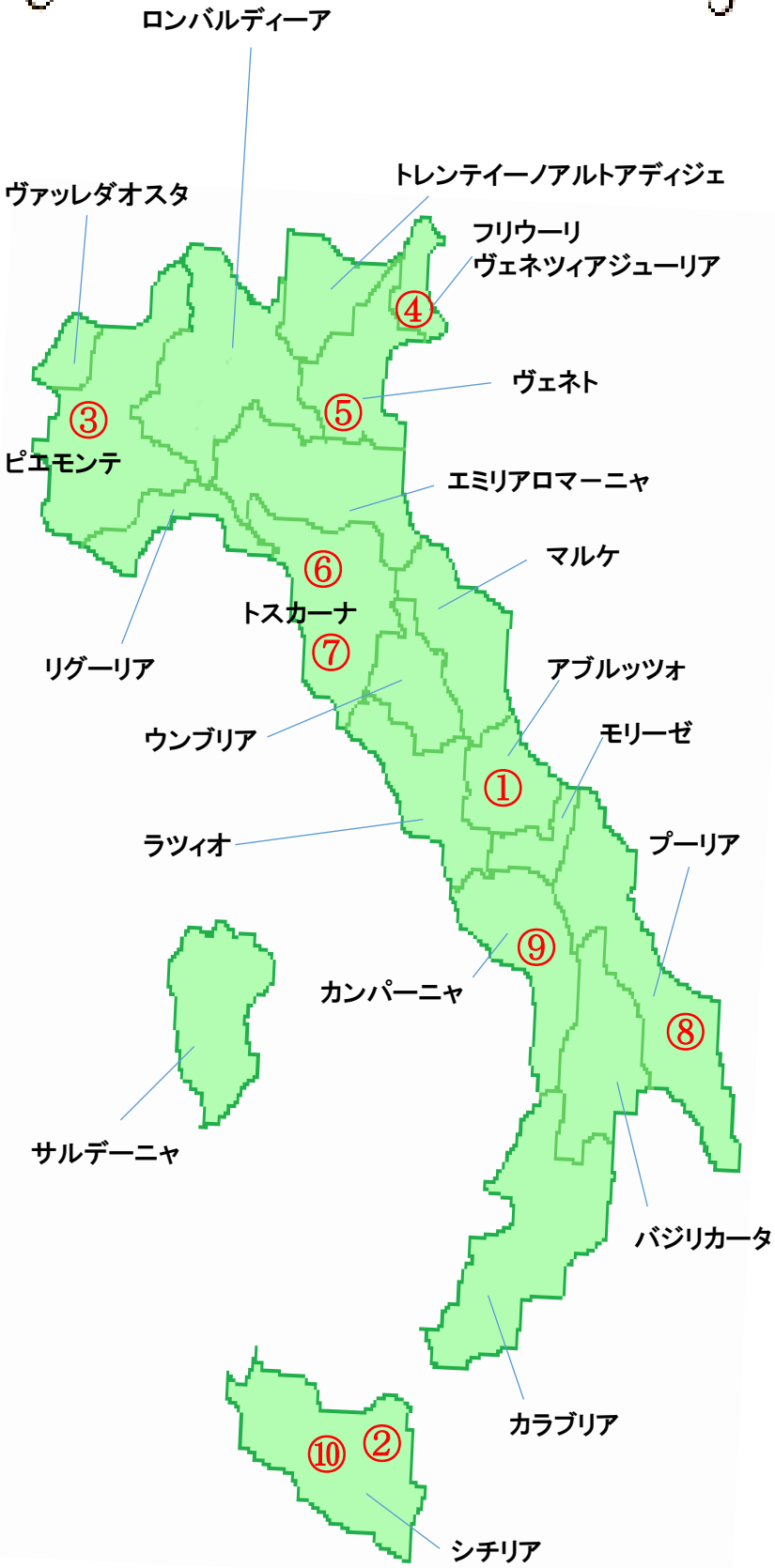
プーリア州最古の生産者が作るイタリアで最初に瓶詰されたという歴史をもつロゼワイン。鮮やかなチェリーレッドで野イチゴを思わせるフルーティな香りや酸味はカルパッチョや

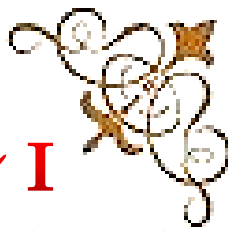
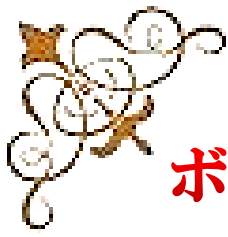
サラダ、レモンをしぼった白身魚とよく合います





# 赤ワイン





# ボトル赤ワイン I

■■■**ミディアムボディ**

③ ヴィツラ オランダ バルベーラ ダステイ  
オークエイジド  
¥4,000-

✧バルベーラ 100% ピエモンテ州産  
ピエモンテ原産のバルベーラはタンニンが柔らかく程よい酸が特徴です。オーク樽で熟成し深みのある豊かな香りと熟した果実を想わせる芳醇な味わいが口の中で広がります。豚肉や野菜のグリルと相性が良いです。

■■**ライトボディ**

④ レ マルスーレ レフォスコ ダル  
ペドウンコーロ ロツソ  
¥4,000-

✧レフォスコ 100% フリウリヴェネツィアジューリア州産  
北イタリアの地葡萄レフォスコ種は湧き上がる新鮮なフルーツのアロマと赤い果実味が溢れるチャーミングな味わいが特徴です。酸がすつと通っており、軽めのお食事にもオススメ。



■■■**ミディアムボディ**

⑤ サルトーリ カベルネソーヴィニヨン  
オーガニック  
¥3,500-

✧カベルネソーヴィニヨン 100% ヴェネト州産  
化学肥料を一切使わず作られたオーガニックワインでカベルネソーヴィニヨン種カシスやブルーベリーなどの濃い果実味やハーブのようなアロマが特徴です。程よいタンニンはお肉全般やサラミに合います。



■■■■**フルボディ**

⑥ レオポルトプリモ ディ トスカーナ  
ドウニコ シラー  
¥4,000-

✧シラー 100% トスカーナ州産  
中庸なタンニンと強めの酸味、スパイシーでエレガントな印象がある個性的な一本。煮詰めたブルーベリージャムのような濃厚なうま味の詰まったアロマは鹿肉、仔羊、鴨肉などのジビエと相性抜群です。





# ボトル赤ワインⅡ



■■■ミディアムボディ

## ⑦ポリツィアーノ ロツツ デイ モンテプルチャーノ

¥4,000-

✧サンジョベーゼ80%メルロー20% トスカーナ州産  
樽のバニラ香が抜栓した直後から広がりタンニンはまろやかでアルコールバランスがとてもいいワイン。キャンティにも使われるサンジョベーゼはイタリアで最も多く生産されておりまさにイタリア代表の一本。迷ったらこれがおすすめです。

シェフの  
おすすめ

■■■フルボディ

## ⑧サンマルツァーノ タロ プリミティーヴォ

デイ マントゥーリア

¥4,500-

✧プリミティーヴォ100% プーリア州産  
南イタリアらしいブラックベリーやブルーベリーなどの果実やカカオやバニラのアロマを感じます。濃いしっかりとしたボディですがタンニンは穏やかなのでお肉料理でも白身肉から赤身肉まで幅広くあいます。

■■■ミディアムボディ

## ⑨ラクリマ クリステイ デル ヴェズヴィーオロツツ

¥4,000-

✧アリアニコ ピエディロツツ カンパーニャ州産  
「キリストの涙」という名のナポリで有名なワイン。キリストが涙を流した所から葡萄の木が茂ったという逸話からこの名が付けました。ブラックベリーやプラムなどの凝縮感がありトマトベースの Pasta や赤身肉、チーズとの相性が◎

■■■フルボディ

## ⑩フェウドアランチョ カントドーロ

¥4,000-

✧ネロダーヴォラ80%カベルネソーヴィニヨン20%

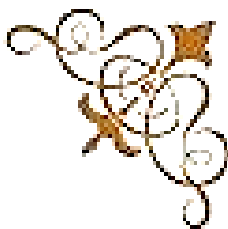
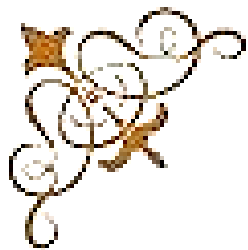
シチリア州産

“食事に合うワイン”をコンセプトに作られたワインでエチケットにはシチリアに伝わる愛の物語をつづった楽譜がデザインされていますブラックベリーやカシス、赤い花などのフルーティさの後にスパイスをほのかに感じます。タンニンは丸くボロネーゼ Pasta やピッツァ、サラミや赤身肉のグリルと

※高級ワインもご用意しております

スタッフまでお尋ねください





その他、高級ワインのご用意もございます。

ご興味のある方はスタッフまで

お尋ねください。

