

< 本日のグラスワイン >

品種・種類

生産者

(生産地)

タイプ

[★ 白ワイン]

1. トレビアーノ ガロフォリ (マルケ州) 辛口 590

パイナップルなどのトロピカルフルーツの強く華やかな香りフルーティーで軽やかな口当たり

2. シャルドネ ドンナマルツィア (フーリア州) 辛口 790

心地よい苦みがデリケートかつエレガントな味わい

[★ 赤ワイン]

3. サンジョベーゼ ガロフォリ (マルケ州) ミディアム 590

ベリーの実味あふれる香り、フルーティーで軽やかな口当たり

4. カベルネソーヴィニヨン アソラーニ (ヴェネト州) ミディアムフル 790

色彩は濃いルビー・レッド、スマイレやチェリーを連想させる香り

[★ スパークリング]

5. スズマンテ トッレゼッラ (ヴェネト州) 辛口 690

洗練されたアロマと調和の取れた心地よい味わい。エキストラドライ

[● サングリア]

赤 / 白

各 490

※メニューは全て税込表記

※お1人様ワンドリンクのご注文をお願い致します。

ドリンク注文の無い場合はチャージとしてお1人様¥250頂戴いたします。ご了承ください。

【 ワイン Vino 】

★ **グラスワイン** 590～

別紙の**グラスワイン**をご覧ください。もしくはお好みなどをお伝えください。

★ **ボトルワイン** 2,980～

別紙の**ワインリスト**をご覧ください。もしくはお好み、ご予算などをお伝えください。

【 国産クラフトビール Birra 】

★ **国産クラフトビール** 別紙の**タップスマルシェ**をご覧ください。580～

■ **ノンアルコールビール** 580

【 カクテル Cocktail 】

★ **自家製 リモンチェット** (**ソーダ割** / **ロック** / **ストレート**) 580

熊本県天草の無農薬レモンの自家製リキュール。おすすめはソーダ割で！

■ **世界一美味しい カシス ソーダ / オレンジ** 780

フランスブルゴーニュ地方のカシスリキュールでリッチな味わい！

■ **クセになる クラフト ジン トニック / バック** (ジンジャーエール割) 780

ストレートでも飲めるくらいクセになるイタリア産クラフトジン

■ **ハイボール / 竹鶴ハイボール** 580 / 880

【 ソフトドリンク Bevanda 】

★ **リモナータ** 480

レモンの効いた少し甘い炭酸水

■ **フラッドオレンジジュース** 580

イタリアの太陽の恵み

■ **サンペレグリノ (炭酸水) / ナチュラルミネラルウォーター 各750mm** 各 580

■ **ウーロン茶/辛口ジンジャーエール/コーラ/オレンジジュース** 各 380

■ **ノンアルコール スパークリング** 590