


# ワインリスト

【Vini Bianchi / 白ワイン】

## ガヴィ ディ ガヴィ

¥4,200




( コルテーゼ種/ピエモンテ州)

十分な果実味と心地よい酸味とのバランスが良くとれ  
凝縮感のある力強さ、ミネラル感も良好で、  
魚介類料理には申し分ありません。

## ヴェルディッキオ・カステッロ・ディ・イエージ ¥3,800




( ヴェルディッキオ種/マルケ州)

緑がかった麦藁色。グレープフルーツや青リンゴキウイの香。  
アカシアやミモザを思わせるエレガントでフローラルな香り。  
伝統的なヴェルディッキオのアンフォラ型のボトルが印象的。

## ソアーヴェ・クラッシコ

¥3,500



( ガルガーネガ種/ヴェネト州)


ハーフ…¥1,800

フレッシュな果実香特徴的です。魚介類、特に生やグリルした  
甲殻類で、レモンを絞って食べるような料理などが最適です。

## レ・マンフレディ・ピアンコ

¥4000




( ミュラー・トゥルガウ、トラミネール・アロマティコ種/バジリカータ州)

淡い麦藁色。トロピカルフルーツ、フローラルな香り。  
凝縮感があり、爽やかなで調和のとれた味わい。バジリカー  
タ州での全く新しい試みとしてリリースされた北イタリア  
タイプの白ワイン。

## チーマ・ピアンカ

¥3,000



( シャルドネ ソービニオン種/アブルッツオ州)

淡い黄緑色。フレッシュで活気のある花の繊細な香り。  
爽やかな果実味、温度を上げるとほんのり甘みを感じる。  
フレッシュな白ワインを代表するようなワイン。

# ヴィーニャ・セツァ・ノーム・モスカートダスティ



甘口デザートワイン (🍇モスカート・ピアンコ/ピエモンテ州)

輝くような麦藁イエロー。新鮮な果実、オレンジの花、薔薇やムスクの香り。

フレッシュかつアロマティックで好ましい甘さが広がる。

¥3,500

スプマンテ 甘口  
辛口  
オーロラロゼ

750ml ¥2,700

375ml ¥1,600



※本体価格表示 (税抜き) になっております