

*Vino Spumante*  
スパークリングワイン

<i>Prosecco</i> <b>プロセッコ</b> (フルーティでさわやかな♪)	<i>Cantine Regie</i>	(Veneto)	<i>N, V</i>	<b>4,000</b> 4,400
<i>Aragosta Brut</i> <b>アラゴスタ</b> (ミネラル感たっぷり♪)	<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>	(Sardegna)	<i>N, V</i>	<b>5,000</b> 5,500
<i>Franciacorta</i> <b>フランチャコルタ</b> (かろやかに♪)	<i>Contadi Castaldi</i>	(Lombardia)	<i>N, V</i>	<b>6,000</b> 6,600
<i>Alta Langa Deltetto Brut</i> <b>アルタ ランガ</b> (キリッとおすすりです♪)	<i>Deltetto</i>	(Piemonte)	<i>18'</i>	<b>8,000</b> 8,800
<i>Franciacorta Golf</i> <b>フランチャコルタ ゴルフ</b> (酸味しっかり！最高です！)	<i>Barone Pizzini</i>	(Lombardia)	<i>N, V</i>	<b>10,000</b> 11,000
<i>Rose' Brut</i> <b>ロゼ フリュット</b> (珍しい！サグランティーノ100%)	<i>Scacciadiavoli</i>	(Umbria)	<i>N, V</i>	<b>10,000</b> 11,000
<i>Ferrari HOMMAGE</i> <b>フェツラーリ オマーージュ</b> (寿♪お祝いバージョン)	<i>Ferrari</i>	(Trentino)	<i>NV'</i>	<b>12,000</b> 13,200
<i>Deltetto Rose'N</i> <b>エンネ</b> (ネッピオーロ100% ロゼ です♪)	<i>Deltetto</i>	(Piemonte)	<i>17'</i>	<b>12,000</b> 13,200
<i>Brut Nature</i> <b>ブリュット ナツウーレ</b> (リッチな味わい♪)	<i>Enzo Boglietti</i>	(Piemonte)	<i>N, V</i>	<b>15,000</b> 16,500

*Dosage Ze'ro*  
加糖していないスパークリングワイン

<i>Talento Maria Bigogno Oas Dose'</i> <b>タレント マリア</b> (すっきり♪シャルドネ100%)	<i>Peri Bigogno</i>	(Lombardia)	<b>15'</b>	<b>12,000</b> <i>13,200</i>
<i>Kettmaeir</i> <b>ケットマイヤー</b> (ミネラル豊富な!)	<i>Kettmeir</i>	(Alto Adige)	<b>17'</b>	<b>12,000</b> <i>13,200</i>
<i>Franciacorta Nature</i> <b>フランチャコルタ ナトゥーレ</b> (酸の切れ味、最高です!)	<i>Barone Pizzini</i>	(Lombardia)	<b>18'</b>	<b>13,000</b> <i>14,300</i>
<i>For Englando Blanc de Noir</i> <b>フォーイングランド</b> (ピノネロ100%)	<i>Contratto</i>	(Piemonte)	<b>17'</b>	<b>13,000</b> <i>14300</i>
<i>Franciacorta Celeste</i> <b>チェレステ</b> (キュートに最高です!)	<i>San Cristoforo</i>	(Lombardia)	<b>11'</b>	<b>14,000</b> <i>15,400</i>
<i>Franciacorta Riserva</i> <b>フランチャコルタ リゼルヴァ</b> (ほどよくオークの香り♪)	<i>Ca'del Bosco</i>	(Lombardia)	<b>16'</b>	<b>15,000</b> <i>16,500</i>
<i>Extra Brut Cuvee Zero Rose</i> <b>ロゼ</b> (ネッピオーロ100%)	<i>Casina Chicco</i>	(Piemonte)	<b>16'</b>	<b>15,000</b> <i>16,500</i>
<i>For Englando Rose'</i> <b>フォーイングランド ロゼ</b> (シャープで華やかなロゼです)	<i>Contratto</i>	(Piemonte)	<b>11'</b>	<b>18,000</b> <i>19,800</i>
<i>Nebole'</i> <b>ネッボレ</b> (珍しいスパンナ100%)	<i>Travaglini</i>	(Piemonte)	<b>11'</b>	<b>20,000</b> <i>22,000</i>
<i>Novecento</i> <b>ノヴェチェント</b> (100ヶ月熟成のスーパーワイン!)	<i>Contratto</i>	(Piemonte)	<b>10'</b>	<b>20,000</b> <i>22,000</i>
<i>Franciacorta Riserva Noir</i> <b>フランチャコルタ ノアール</b> (ピノ ノワール100% 101ヶ月♪)	<i>Ca'del Bosco</i>	(Lombardia)	<b>11'</b>	<b>22,000</b> <i>24,200</i>

*Vini Bianchi*  
白ワイン

<i>Roero Arneis Daivej</i> <b>ダイヴェイ</b> (すっきり、青りんご香♪)	<i>Deltetto</i>	(Piemonte)	22'	5,000 5,500
<i>Roero Arneis Recit</i> <b>ロエロ アルネイズ</b> (ミネラル感たっぷり♪)	<i>Monchiro Carbone</i>	(Piemonte)	22'	6,000 6,600
<i>Vermentino di Sardegna</i> <b>ヴェルメンティーノ</b> (フルーティな♪)	<i>Argiolas</i>	(Sardegna)	22'	7,000 7,700
<i>Langhe Risling</i> <b>ランゲ リースリング</b> (果実味豊かで酸味しっかりと♪)	<i>Ca' del Baio</i>	(Piemonte)	21'	7,000 7,700
<i>Langhe Chardonnay</i> <b>シャルドネ</b> (トロピカルな♪)	<i>Rizzi</i>	(Piemonte)	20'	8,000 8,800
<i>Roero Arneis Bricco Ciliegie</i> <b>ロエロ アルネイズ</b> (やさしい樽香 すっきりと、おススメです。)	<i>Giovanni Almondo</i>	(Piemonte)	22'	8,000 8,800
<i>Villa Margon Chardonnay</i> <b>シャルドネ</b> (しっかりと♪樽香。)	<i>Tenute Lunelli</i>	(Trentino)	20'	9,000 9,900
<i>Timorasso</i> <b>ティモラッソ</b> (すっきり、柑橘系)	<i>La Spinetta</i>	(Piemonte)	20'	10,000 11,000
<i>Sauvignon Picol</i> <b>ソーヴィニヨン</b> (フローラルなセージ、優しい樽香♪)	<i>Lis Neris</i>	(Friuli)	20'	12,000 13,200

Langhe Bianco Riesling ランゲ リースリング (香り&酸のキレが抜群!)	G,D,Vajra	(Piemonte)	22'	12,000 13,200
Langhe Chardonnay Cadet ランゲ シャルドネ カデ (トロピカルな襟香♪)	Bruno Rocca	(Piemonte)	21'	15,000 16,500
Langhe Bianco Riesling ランゲ リースリング (香り抜群!辛口のリースリングです。)	G,D,Vajra	(Piemonte)	16'	16,000 17,600
'Piodilei' Chardonnay シャルドネ (パローロ&バルバレスコの。)	Pio Cesare	(Piemonte)	18'	17,000 18,700
Langhe Chardonnay Cadet ランゲ シャルドネ カデ (トロピカルな襟香♪)	Bruno Rocca	(Piemonte)	20'	18,000 19,800
Lidia リディア (果実味豊かなシャルドネです。)	La Spinetta	(Piemonte)	18'	18,000 19,800
Lidia リディア (素敵なおビンテージです♪)	La Spinetta	(Piemonte)	19'	19,000 20,900
Lidia リディア (完熟したシャルドネです♪)	La Spinetta	(Piemonte)	17'	25,000 27,500
Lidia リディア (最高の1本です。)	La Spinetta	(Piemonte)	16'	28,000 30,800
Langhe Chardonnay シャルドネ (最高の1本です。)	Giuseppe Cortese	(Piemonte)	14'	28,000 30,800
Poggio alle Gasse ポッツォ アッレ ガツツエ (貴重な最高のソーヴィニオンです。)	Ornellaia	(Toscana)	18'	25,000 27,500

*Vini Rossi*  
赤ワイン

<i>Grignolino del Monferrato</i> <b>グリニョリーノ</b> (軽やかに、キレ良く♪)	<i>Angelini Paolo</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>21'</b>	<b>5,000</b> 5,500
<i>Dolcetto D'Alba</i> <b>ドルチェット ダルバ</b> (果実実豊かな♪)	<i>Oddero</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>21'</b>	<b>6,000</b> 6,600
<i>Langhe Nebbiolo</i> <b>ランゲ ネッビオーロ</b> (甘酸っぱく♪ベリー系の)	<i>Viberti</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>20'</b>	<b>7,000</b> 7,700
<i>Barbera D'Alba</i> <b>バルベリーラ ダルバ</b> (柔らかな樽香が最高です♪)	<i>Pelissero</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>19'</b>	<b>7,000</b> 7,700
<i>Dolcetto D'Alba</i> <b>ドルチェット ダルバ</b> (フレッシュ感、溢れる果実味♪)	<i>E.Pira &amp; Figli</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>22'</b>	<b>7,000</b> 7,700
<i>Langhe Nebbiolo</i> <b>ランゲ ネッビオーロ</b> (ドライで柔らかな♪)	<i>Oddero</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>19'</b>	<b>8,000</b> 8,800
<i>Dolcetto D'Alba 'Trifole'</i> <b>ドルチェット ダルバ</b> (バルバレスコのドルチェット、最高です♪)	<i>Bruno Rocca</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>22'</b>	<b>8,000</b> 8,800
<i>Barbera D'Alba</i> <b>バルベリーラ ダルバ</b> (エレガントな酸味が♪)	<i>E.Pira &amp; Figli</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>20'</b>	<b>9,000</b> 9,900
<i>Golden Arbian</i> <b>ゴールドデン アルビアン</b> (きめ細やかなタンニン)	<i>Angelini Paolo</i>	<i>(Piemonte)</i>	<b>15'</b>	<b>10,000</b> 11,000

Langhe Nebbiolo <b>ランゲ ネッビオーロ</b> (まるでバローロ♪)	Cavallotto	(Piemonte)	19'	11,000 12,100
Barolo <b>バローロ</b> (きめ細やかなタンニンが心地よく)	G,D Vajra	(Piemonte)	18'	12,000 13,200
Carapace <b>カラパーチェ</b> (パワフルな樽香!)	Tenuta Castelbuno	(Umbria)	17'	12,000 13,200
Barbaresco <b>バルバレスコ</b> (エレガントでミネラルたっぷり♪)	Castello do Neive	(Piemonte)	19'	15,000 16,500
Pin <b>ピン</b> (ネッビオーロ、バルベーラのブレンド)	La Spinetta	(Piemonte)	18'	16,000 17,600
Barbaresco <b>バルバレスコ</b> (トレイゾの柔らかかな♪)	Rizzi	(Piemonte)	19'	16,000 17,600
Barbaresco Albesani <b>バルバレスコ</b> (最高のバルバレスコ)	Piero Busso	(Piemonte)	13'	19,000 20,900
Alfiera <b>アルフィエーラ</b> (樽香しっかりとしたバルベーラです♪)	Marchesi Alfieri	(Piemonte)	15'	20,000 22,000
Barbaresco Vanotu <b>バルバレスコ ヴァノトゥ</b> (赤ワインの女王様 力強くです!)	Pelissero	(Piemonte)	14'	22,000 24,200
Barolo <b>バローロ</b> (アルバのバローロ、最高です♪)	Pio Cesare	(Piemonte)	18'	22,000 24,200
Barbaresco SantoStefano Riserva <b>バルバレスコ リゼルヴァ</b> (キレイに熟成した最高の1本!)	Castello di Neive	(Piemonte)	01'	58,000 63,800

**Barolo**  
**バローロ**

<i>Sperss</i>		<b>98'</b>	<b>120,000</b> <i>132,000</i>
<i>La Spinetta</i>	<i>Campe</i>	<b>18'</b>	<b>38,000</b> <i>41,800</i>
<i>Enzo Boglietti</i>	<i>Arione</i>	<b>08'</b>	<b>35,000</b> <i>38,500</i>
<i>Cascina Ballarin</i>	<i>Riserva Tistot</i>	<b>15'</b>	<b>35,000</b> <i>38,500</i>
<i>E,Pira e Figli</i>	<i>Mosconi</i>	<b>10'</b>	<b>30,000</b> <i>33,000</i>
<i>E,Pira e Figli</i>	<i>Cannubi</i>	<b>18'</b>	<b>29,000</b> <i>31,900</i>
<i>Cavallotto</i>	<i>Bricco Boschis</i>	<b>15'</b>	<b>29,000</b> <i>31,900</i>
<i>E,Pira e Figli</i>	<i>Mosconi</i>	<b>18'</b>	<b>28,000</b> <i>30,800</i>
<i>G,D Vajra Albe</i>		<b>12'</b>	<b>25,000</b> <i>27,500</i>
<i>Josetta Saffirio</i>		<b>11'</b>	<b>25,000</b> <i>27,500</i>
<i>Josetta Saffirio</i>		<b>12'</b>	<b>22,000</b> <i>24,200</i>
<i>Josetta Saffirio</i>		<b>14'</b>	<b>20,000</b> <i>22,000</i>
<i>Pio Cesare</i>		<b>14'</b>	<b>28,000</b> <i>30,800</i>
<i>Dosio</i>		<b>12'</b>	<b>25,000</b> <i>27,500</i>
<i>Parussa</i>		<b>14'</b>	<b>25,000</b> <i>27,500</i>
<i>Josetta Saffirio</i>		<b>14'</b>	<b>20,000</b> <i>22,000</i>
<i>Cascina Ballarin</i>		<b>17'</b>	<b>20,000</b> <i>22,000</i>
<i>La Spinetta</i>	<i>Garretti</i>	<b>17'</b>	<b>18,000</b> <i>19,800</i>
<i>Oddero</i>		<b>16'</b>	<b>18,000</b> <i>19,800</i>

**Gattinara**  
**ガッティナーラ**

<i>Travaglini</i>	<i>Riserva</i>	<b>05'</b>	<b>60,000</b> <i>66,000</i>
<i>Travaglini</i>	<i>Tre Vigne</i>	<b>05'</b>	<b>48,000</b> <i>52,800</i>
<i>Travaglini</i>	<i>Riserva</i>	<b>13'</b>	<b>40,000</b> <i>44,000</i>
<i>Travaglini</i>		<b>18'</b>	<b>15,000</b> <i>16,500</i>

*Barbaresco*  
バルバレスコ

<i>Vietti</i>		<i>71'</i>	<i>190,000</i>
			<i>209,000</i>
<i>Gaja</i>		<i>01'</i>	<i>130,000</i>
			<i>143,000</i>
<i>Gaja</i>		<i>08'</i>	<i>100,000</i>
			<i>110,000</i>
<i>Bruno Rocca</i>	<i>Rabaja</i>	<i>98'</i>	<i>98,000</i>
			<i>107,800</i>
<i>Marchesi di Gresy</i>		<i>94'</i>	<i>90,000</i>
			<i>99,000</i>
<i>Castello di Neive</i>	<i>Santo Stefano Riserva</i>	<i>01'</i>	<i>58,000</i>
			<i>63,800</i>
<i>Giuseppe Cortese</i>	<i>Rabaja</i>	<i>04'</i>	<i>40,000</i>
			<i>44,000</i>
<i>Rizzi</i>		<i>06'</i>	<i>36,000</i>
			<i>39,600</i>
<i>Pio Cesare</i>		<i>18'</i>	<i>28,000</i>
			<i>30,800</i>
<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin</i>	<i>16'</i>	<i>25,000</i>
			<i>27,500</i>
<i>Ca'del Baio</i>	<i>Asili</i>	<i>14'</i>	<i>25,000</i>
			<i>27,500</i>
<i>Musso</i>	<i>Pora</i>	<i>15'</i>	<i>25,000</i>
			<i>27,500</i>
<i>Pelissero</i>	<i>Tulin</i>	<i>15'</i>	<i>25,000</i>
			<i>27,500</i>
<i>Piero Busso</i>	<i>Albesani</i>	<i>15'</i>	<i>23,000</i>
			<i>25,300</i>
<i>Castello di Neive</i>		<i>18'</i>	<i>20,000</i>
			<i>22,000</i>
<i>Ca'del Baio</i>	<i>Vallegrande</i>	<i>19'</i>	<i>19,000</i>
			<i>20,900</i>
<i>Oddero</i>		<i>16'</i>	<i>18,000</i>
			<i>19,800</i>
<i>Bruno Rocca</i>		<i>18'</i>	<i>18,000</i>
			<i>19,800</i>



*Bottiglia Specialita*  
*スペシャル ボトル*

<i>Ferrari F1 Limited Edition</i> <i>フェッターリ Fi</i> (日本限定！鈴鹿ボトル)	<i>Ferrari</i>	(Trentino)	<i>NV'</i>	<i>18,000</i> <i>19,800</i>
<i>Ducati Corse</i> <i>ドゥカティ</i> (限定フランチャコルタ)	<i>Contadi Castaldi</i>	(Lombardia)	<i>N,V</i>	<i>15,000</i> <i>16,500</i>
<i>Ferrari Perle' Bianco Riserva</i> <i>フェッターリ ペルレ ビアンコ</i> (8年熟成の最高のブラン・ド・ブラン)	<i>Ferrari</i>	(Trentino)	<i>06'</i>	<i>35,000</i> <i>38,500</i>
<i>Ferrari Perle' Ze'ro</i> <i>フェッターリ ペルレ ゼロ</i> (10年熟成のドサージュゼロ)	<i>Ferrari</i>	(Trentino)	<i>10'</i>	<i>30,000</i> <i>33,000</i>
<i>Franciacorta Dosage Ze'ro NOIR</i> <i>フランチャコルタ</i> (最高のブラン・ド・ノワール)	<i>Ca'del Bosco</i>	(Lombardia)	<i>05'</i>	<i>38,000</i> <i>41,800</i>
<i>Giulio Ferrari Riserva</i> <i>ジュリオ フェッターリ リゼルヴァ</i> (10年熟成の最高のフェッターリ)	<i>Ferrari</i>	(Trentino)	<i>99'</i>	<i>60,000</i> <i>66,000</i>
<i>Giulio Ferrari Riserva</i> <i>ジュリオ フェッターリ リゼルヴァ</i> (幻の1本です！)	<i>Ferrari</i>	(Trentino)	<i>97'</i>	<i>150,000</i> <i>165,000</i>
<i>Giulio Ferrari Riserva</i> <i>ジュリオ フェッターリ リゼルヴァ</i> (熟成未知の1本です！)	<i>Ferrari</i>	(Trentino)	<i>92'</i>	<i>300,000</i> <i>330,000</i>
<i>Le pergole torte</i> <i>レ・ペルゴレトルテ</i>	<i>Montevertine</i>	<i>1</i>	<i>99'</i>	<i>90,000</i> <i>99,000</i>
<i>Chianti classico bellavista</i> <i>キャンティクラシコ ベラヴィスタ</i>	<i>Castello di ama</i>	<i>1</i>	<i>94'</i>	<i>60,000</i> <i>66,000</i>
<i>Etrusco</i> <i>エトルスコ</i>	<i>Cennatoio</i>	<i>1</i>	<i>95'</i>	<i>60,000</i> <i>66,000</i>
<i>Anfiteatro</i> <i>アンフィテアトロ</i>	<i>Vecchie Terre Di Montefili</i>	<i>1</i>	<i>97'</i>	<i>50,000</i> <i>55,000</i>

*Magnum 1,5L*  
**マグナムボトル**

<i>Ferrari Maximum</i>	<i>Ferrari</i>	<i>N,V</i>	<i>20,000</i> <i>22,000</i>
<i>Giulio Ferrari Riserva</i>	<i>Ferrari</i>	<i>08'</i>	<i>130,000</i> <i>143,000</i>
<i>Ferrari Perle Rose'</i>	<i>Ferrari</i>	<i>11'</i>	<i>50,000</i> <i>55,000</i>
<i>Ferrari Perle</i>	<i>Ferrari</i>	<i>16'</i>	<i>35,000</i> <i>38,500</i>
<i>Docati Corse</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	<i>N,V</i>	<i>35,000</i> <i>38,500</i>
<i>Franciacorta</i>	<i>Cortefusia</i>	<i>19'</i>	<i>25,000</i> <i>27,500</i>
<i>Alta Langa</i>	<i>Contratto</i>	<i>16'</i>	<i>23,000</i> <i>25,300</i>
<i>Franciacorta</i>	<i>San Cristoforo</i>	<i>N,V</i>	<i>18,000</i> <i>19,800</i>
	<b>赤ワイン</b>		
<i>Barolo</i>	<i>Oddero</i>	<i>15'</i>	<i>45,000</i> <i>49,500</i>
<i>Barolo</i>	<i>Cascina Ballarin</i>	<i>17'</i>	<i>42,000</i> <i>46,200</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Pellisero</i>	<i>15'</i>	<i>40,000</i> <i>44,000</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Ca'del Baio</i>	<i>14'</i>	<i>40,000</i> <i>44,000</i>
<i>Barolo</i>	<i>Alberto Ballarin</i>	<i>19'</i>	<i>33,000</i> <i>36,300</i>
<i>Barbera D'Alba</i>	<i>Pellisero</i>	<i>19'</i>	<i>20,000</i> <i>22,000</i>
<i>Barbera D'Alba</i>	<i>Mustella</i>	<i>12'</i>	<i>20,000</i> <i>22,000</i>