

The background of the entire page is a dark, textured surface, possibly a stone or slate, with several slices of cooked steak arranged in a vertical line on the right side. The steak is cooked to a medium-rare doneness, showing a pinkish-red interior and a browned exterior. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the meat and the surface.

LA FIORENTINA  
**STEAK HOUSE**

Menu Light **メニューライト**

Menu Full Experience **メニューフル・エクスペリエンス**

Special Dishes **特別料理**

La Cantina **ラ・カンティーナ**

## MENU LIGHT メニューライト / ¥33

1 starter of your choice お好みの前菜1品  
1 main course of your choice お好みのメインコース1品  
1 side dish of your choice お好みのサイドディッシュ1品  
1 sauce of your choice お好みのソース1つ  
1 dessert of your choice お好みのデザート1品

### APPETIZERS 前菜

Steakhouse-style stuffed Mushrooms \*  
ステーキハウス風スタッフマッシュルーム

French onion soup \*  
フレンチオニオンスープ

Classic Wedge Salad,  
crispy bacon, blue cheese sauce \*  
クラシックウェッジサラダ  
カリカリベーコン、ブルーチーズソース

### MAIN COURSES メインコース

New York sirloin USA cut (360 g) \*  
ニューヨークサーロイン USAカット (360グラム)

New Zealand grilled lamb ribs (240g) \*  
ニュージーランド産グリルラムリブ (240グラム)

Royal Caramote prawn  
of Patagonian (350g) \*  
ロイヤルカラモテエビ パタゴニア産 (350g)

Tuscan "Rosticciana": grilled pork ribs  
(600g) and rosemary oil \*  
トスカナ産 "ロスティッチアーナ"  
豚バラ肉のグリル (600g) ローズマリーオイル

Surf and Turf: fillet of beef (300 gr),  
Jumbo shrimps, garlic sauce \*  
サーフ & ターフ: 牛フィレ (300g)、ジャンボシュリンプ、  
ガーリックソース

### SIDE DISHES サイドディッシュ

Baked potatoes in foil \*  
(with sour cream - with bacon - with chives)  
ポテトのホイル焼き (サワークリーム添え、ベーコン添え、  
チャイブ添え、チャイブ入り)

Classic roasted garlic mashed potato \*  
クラシック ローストガーリックのマッシュポテト

Spinach sautéed with butter and garlic \*  
ほうれん草のバターソテー、ニンニク添え

### SAUCES ソース

Béarnaise sauce \* ペアルネーズソース

Carolina Mustard Sauce: (mustard,  
honey, brown sugar, apple cider,  
ketchup, Worchester, garlic) \*  
カロライナマスタードソース: (マスタード、蜂蜜、ブラウン  
シュガー、アップルサイダー、ケチャップ、ウスターソース、  
ガーリック)

BBQ sauce \* BBQソース

Alabama White BBQ Sauce  
(mayonnaise, lemon, vinegar, pepper,  
Tabasco, chili) \*  
アラバマ・ホワイトBBQソース: (マヨネーズ、レモン、酢、  
胡椒、タバスコ、唐辛子)

Hollandaise sauce \* オランダーズソース

### DESSERT デザート

GIANDUIA ジャンドゥーヤ:  
Bavarian Giandua cream, Genoese  
sponge cake, vanilla cream and  
caramelized hazelnuts  
バヴァリアンジャンドゥーヤクリーム、ジェノヴェ  
ーゼスポンジケーキ、バニラクリーム、キャラメリ  
ゼヘーゼルナッツ

CARROT CAKE VERRINES  
キャロットケーキのヴェリーヌ:  
spiced carrot cream, mascarpone  
cream, carrot cake, carrot jelly  
スパイスキャロットクリーム、マスカルポーネク  
リーム、キャロットケーキ、キャロットゼリー

YUZU 柚子:  
coconut dacquoise, yuzu mousse,  
passion fruit centre, crispy rice biscuit  
ココナッツ・ダクワーズ、柚子ムース、パッション  
フルーツ・センター、クリスピー・ライス・ビスケット

#### PUBLIC HEALTH ADVISORY:

\*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, eggs,  
milk, or poultry may increase the risk for foodborne illness, especially  
if the consumer has certain medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス: 焼肉、シーフード、生卵、乳製品や卵など、生または  
加熱不足な動物性食品を摂取することは、特に特定の病前がある場合、食中毒の  
リスクを高める可能性があります。

ATTENTION: in case of any alimentary intolerance, we kindly ask you  
to contact our personnel.

注意: 食物アレルギーがある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

\* Dishes marked with this symbol contain products that are originally  
frozen and then defrosted observing the strictest procedures that do  
not change their properties or their taste in any way.

このマークが付いている料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従っ  
て解凍された冷凍食品が含まれている場合があります。

\* Vegetarian dish.  
ベジタリアン料理

## MENU FULL EXPERIENCE メニューフルエクスペリエンス | \$43

1 starter of your choice お好みの前菜1品  
1 main course of your choice お好みのメインコース1品  
1 side dish of your choice お好みのサイドディッシュ1品  
2 sauces of your choice お好みのソース2種  
1 dessert of your choice お好みのデザート1品

### APPETIZERS 前菜

Lobster bisque, semi-whipped cream and black pepper ※  
ロブスターのビスク、セミホイップクリーム、黒胡椒

Knife-beaten beef tartare ※  
牛肉のタルタル

Prawns in spicy sauce※  
海老のスパイスソース

Caesar Salad with chicken / with poached salmon ※  
チキン入りシーザーサラダ / ホードサーモン添え

### MAIN COURSES メインコース

Beef fillet ※  
牛フィレ

Grilled Black Angus beef rib (340gr) ※  
ブラックアンガスビーフ・リブ肉のグリル (340g)

Grilled wild Scottish salmon, orange sauce ※  
スコットランド産サーモンのグリル、オレンジソース

Half roast chicken organic BIO (600g) ※  
オーガニックBIOハーフローストチキン (600g)

### SIDE DISHES サイドディッシュ

Jacket potato ※  
(addition of sour cream - addition of bacon - addition of chives)  
ベイクドポテト (サワークリームとベーコン添え)

Roasted garlic mashed potato ☺  
ローストガーリックマッシュポテト

Sautéed spinach with butter and garlic ☺  
ほうれん草のバターソース、ニンニク添え

### SAUCES ソース

Béarnaise sauce ☺ ベルネーズソース

Carolina Mustard Sauce: (mustard, honey, brown sugar, apple cider, ketchup, Worchester, garlic) ☺ ※  
カロライナマスタードソース: (マスタード、蜂蜜、ブラウンシュガー、アップルサイダー、ケチャップ、ウスターソース、ガーリック)

BBQ sauce ※ BBQソース

Alabama White BBQ Sauce (mayonnaise, lemon, vinegar, pepper, Tabasco, chilli) ☺  
アラバマ・ホワイトBBQソース: (マヨネーズ、レモン、酢、胡椒、タバスコ、唐辛子)

Hollandaise sauce ☺ オランダソース

### DESSERT デザート

GIANDUIA ジェンドゥーヤ:  
Bavarian Giandua cream, Genoese sponge cake, vanilla cream and caramelized hazelnuts  
バヴァリアンジェンドゥーヤクリーム、ジェノヴェーゼスポンジケーキ、パナラクリーム、キャラメリゼヘーゼルナッツ

CARROT CAKE VERRINES  
キャロットケーキのヴェリーヌ:  
spiced carrot cream, mascarpone cream, carrot cake, carrot jelly  
スパイスキャロットクリーム、マスカルポーネクリーム、キャロットケーキ、キャロットゼリー

YUZU 柚子:  
coconut dacquoise, yuzu mousse, passion fruit centre, crispy rice biscuit  
ココナッツ・ダクワーズ、柚子ムース、パッションフルーツ・センター、クリスピーライス・ビスケット

#### PUBLIC HEALTH ADVISORY:

\*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, eggs, milk, or poultry may increase the risk for foodborne illness, especially if the consumer has certain medical conditions.

公衆衛生に関する注意: 生肉、生魚、生卵、生乳、生家禽肉の消費は、食中毒のリスクを高める可能性があります。

ATTENTION: In case of any alimentary intolerance, we kindly ask you to contact our personnel.

注意: 食後体調不良がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

※ Dishes marked with this symbol contain products that are originally frozen and then defrosted observing the strictest procedures that do not change their properties or their taste in any way.

このマークが付いている料理には、凍結がもたらさないように厳格な手順に従って解凍された食品が含まれています。

☺ Vegetarian dish

ベジタリアン料理



SPECIAL DISHES スペシャル・ディッシュ

**Whole Cuban lobster (700 gr)**  
キューバ産ロブスター (700g) \$60

**Chianina Florentine steak (1 kg)**  
フィレンツェ風キアニーナスステーキ (1 kg) \$78

**Tomahawk steak Piedmontese Fassona (1kg)** ※  
トマホークステーキピエモンテ産ファッソーナ (1kg) 60

## 1 SIDE DISH of your choice

お好みのサイドディッシュ1品

Jacket potato ※  
(addition of sour cream - addition of bacon - addition of chives)  
ペイクドポテト (サワークリームとベーコン添え)

Roasted garlic mashed potato ☺ ※  
ローストガーリックマッシュポテト

Sautéed spinach with butter and garlic ☺ ※  
ほうれん草のバターソテー、ニンニク添え

## 2 SAUCES of your choice

お好みのソース2種

Béarnaise sauce ☺ ※ ベアルネーズソース

Carolina Mustard Sauce: (mustard, honey, brown sugar, apple cider, ketchup, Worcester, garlic) ☺ ※  
カロライナマスタードソース: (マスタード、蜂蜜、ブラウンシュガー、アップルサイダー、ケチャップ、ウスターソース、ガーリック)

BBQ sauce ☺ ※ BBQソース

Alabama White BBQ Sauce  
(mayonnaise, lemon, vinegar, pepper, Tabasco, chilli) ☺ ※  
アラバマ・ホワイトBBQソース: (マヨネーズ、レモン、酢、胡椒、タバスコ、唐辛子)

Hollandaise sauce ☺ ※ オランダーズソース

## DESSERT デザート

**GIANDUIA ジャンドゥーヤ:**

Bavarian Gianduja cream, Genoese sponge cake, vanilla cream and caramelized hazelnuts

バヴァリアンジャンドゥーヤクリーム、ジェノヴェーゼスポンジケーキ、バニラクリーム、キャラメリゼヘーゼルナッツ

**CARROT CAKE VERRINES**

キャロットケーキのヴェリーヌ:

spiced carrot cream, mascarpone cream, carrot cake, carrot jelly

スパイスキャロットクリーム、マスカルポーネクリーム、キャロットケーキ、キャロットゼリー

**YUZU 柚子:**

coconut dacquoise, yuzu mousse, passion fruit centre, crispy rice biscuit  
ココナッツ・ダクワーズ、柚子ムース、パッションフルーツ・センター、クリスピー・ライス・ビスケット

### PUBLIC HEALTH ADVISORY:

\*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, eggs, milk, or poultry may increase the risk for foodborne illness, especially if the consumer has certain medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス: 肉類、シーフード、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。

ATTENTION: In case of any alimentary intolerance, we kindly ask you to contact our personnel.

注意: 食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

\* Dishes marked with this symbol contain products that are originally frozen and then defrosted observing the strictest procedures that do not change their properties or their taste in any way.

このマークが付いている料理には、本来が変わらないように厳格な手順に従って解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

☺ Vegetarian dish.

ベジタリアン料理

# Wines & Drinks

## ワイン&ドリンク

Champagne シャンパン

Sparkling Wines スパークリングワイン

White Wines 白ワイン

Red Wines 赤ワイン

Rosè Wines ロゼワイン

Other Drinks その他のドリンク

# Champagne

## シャンパン

### France フランス

#### Champagne Brut AOC

##### "Dom Perignon"

シャンパーニュ・ブリュットAOC "ドン・ペリニヨン"

Variety: Chardonnay, Pinot Nero

品種: シャルドネ、ピノ・ネロ

 ¥250

Bt.CH401

#### Champagne Brut Yellow Label

##### AOC "Veuve Clicquot"

シャンパーニュ ブリュット イエローラベル AOC "ヴーヴ・クリコ"

Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

品種: ピノ・ネロ、ピノ・ムニエ、シャルドネ

 ¥90

Bt.CH402

#### Champagne Brut Réserve Impériale

##### AOC "Moët & Chandon"

シャンパーニュ ブリュット レゼルヴ アンペリアル AOC "モエ・エ・シャンドン"

Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

品種: ピノ・ネロ、ピノ・ムニエ、シャルドネ

 ¥85

Bt.CH404

#### Champagne Brut Mosaïque

##### AOC "Jacquart"

シャンパーニュ・ブリュット・モザイクAOC "ジャカル"

Variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

品種: シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ムニエ

 ¥65 - ¥13

Bt.A002 - GI.A008

#### Champagne Brut Rosé Impérial

##### AOC "Moët & Chandon"

シャンパーニュ ブリュット ロゼ インペリアル AOC "モエ・エ・シャンドン"

Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

品種: ピノ・ネロ、ピノ・ムニエ、シャルドネ

 ¥100

Bt.A003

#### Champagne Brut Royal AOC

##### "Pommery"

シャンパーニュ ブリュット ロワイヤル AOC "ポメリー"

Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

品種: シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ネロ

 ¥77

Bt.CH406

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old  
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills  
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock  
品切れの場合もございます。

# Sparkling Wines スパークリングワイン

## Piemonte ピエモンテ

### Asti Spumante DOCG

#### "Asti Cinzano"

アスティ・スプマンテ DOCG "アスティ・チンザーノ"

Variety: Moscato 品種: マスカット

🍷 \$35 - 🍷 \$7,50

Bt.SP504 - GI.A0021

## Trentino Alto Adige トレンティーノ・アルト・アディジェ

### Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"

#### トレント・ブリュット・ペルレ DOC "フェラーリ"

Variety: Chardonnay 品種: シャルドネ

🍷 \$55

Bt.SP500

### Trento Maximum Demi Sec DOC

#### "Ferrari"

トレント・マキシマム・デミ・セック DOCフェラーリ

Variety: Chardonnay 品種: シャルドネ

🍷 \$40

Bt.D0210

### Maximum Blanc De Blancs

#### "Ferrari"

マキシマム・ブラン・ド・ブラン "フェラーリ"

Variety: Chardonnay 品種: シャルドネ

🍷 \$40 - 🍷 \$8

Bt.D0209 - GI.D0259

## Veneto ヴェネト

### Prosecco Treviso DOC

#### "Sant' Orsola"

プロセッコ・トレヴィーゾ DOC "サン・オルソラ"

Variety: Glera 品種: グレラ

🍷 \$35 🍷 \$7,50

Bt.SP508 - GI.A032

### Conegliano Valdobbiadene Brut

#### Crede DOC "Bisot Desiderio & figli"

コネリアーノ・ヴァルドッピアードネ ブリュット クレーデ DOC "ビゾル デシデリオ & フィッリ"

Variety: Glera 品種: グレラ

🍷 \$40

Bt.D0203

## Lombardia ロンバルディア

### Franciacorta Brut Cuvée Prestige

#### DOCG "Cà del Bosco"

フランチャコルタ ブリュット キュヴェ プレスティージェ DOCG "カ・デル・ボスコ"

Variety: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

品種: シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロ

🍷 \$45

Bt.D0300

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old  
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills  
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock  
品切れの場合もございます。

## Italian White Wines イタリア白ワイン

### Valle d'Aosta ヴァル・ダオスタ

**Valle d'Aosta Petite Arvine DOC**  
**"Les Crèdes"**  
アール・ドゥ・ペティット・アルヴィン DOC  
レ・クレデー  
Italy: Valle d'Aosta (北イタリア) ヴァル・ダオスタ  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Piedmont ピエモンテ

**Langhe Chardonnay Serrato DOC**  
**"Serrato"**  
ランゲ・シャルドネ・セラト DOC  
"ハチナー" 🇮🇹  
Italy: Chardonnay (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Boca Arneis Freidulup**  
**DOCG "Fontanafredda"**  
ボカ・アルネイス・アラネー DOCG  
"フン・ドゥ・フリーダ"  
Italy: Arneis (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Isola d'Alghero イソラ・アルジェーラ

**Alto Adige Gewürztraminer DOC**  
**"Terra di Neve"**  
アルト・アディゲ・グヴェルツトラーミナー DOC  
テラ・ディ・ネヴェ  
Italy: Gewürztraminer (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Milieu Muscadet Prolat**  
**"Pigeon e' Sandre"**  
ミリュ・ムスカデ・プロラト  
"ピゲール・エ・サン・ドレ"  
Italy: Milieu Muscadet (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Lombardy ロンバルディア

**Lugana DOC "Civile"**  
**"Civile"**  
ルガナ DOC  
"シヴィレ"  
Italy: Lugana di Lugana (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Friuli Venezia Giulia フリュリ・ヴェネツィア・ジュリア

**Friuli Celli Orientali Friulano DOC**  
**"Tutte le Vigne"**  
フリュリ・チェリ・オリエンタリ・フリウラーノ DOC  
"トゥテ・レ・ヴィネ"  
Italy: Friulano (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Friuli Celli Orientali Pinot Grigio DOC**  
**"Tutte le Vigne"**  
フリュリ・チェリ・オリエンタリ・ピノ・グリージョ DOC  
"トゥテ・レ・ヴィネ"  
Italy: Pinot Grigio (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Friuli Celli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zemon"**  
フリュリ・チェリ・オリエンタリ・ソーヴィニヨン  
DOC  
"レ・ヴィネ・ディ・ゼモン"  
Italy: Sauvignon (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Bibbica Delle "Frasche"**  
ビビッカ・デッレ・"フラスケ"  
Italy: Bibbica delle Frasche (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Veneto ヴェネト

**Sopra Classico DOC "Sopra"**  
ソプラ・クラシコ DOC  
"ソプラ"  
Italy: Sopra Classico (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Cusheza DOC "Cav. G. S. Bertani"**  
クスヘザ DOC  
"カヴ・ジ・エス・ベルターニ"  
Italy: Cusheza (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ

**Romagna Albana Vigna Recca DOCG "Le Menti"**  
ロマーニャ・アルバーナ・ヴィーニャ・レカ  
DOCG  
"レ・メンティ"  
Italy: Albana (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Tuscany トスカーナ

**Bemole Bianco Toscana IGT**  
**"Fresco"**  
ベモレ・ビアンコ トスカーナ IGT  
"フレスコ"  
Italy: Bemole Bianco (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Panico Bianco**  
パニコ・ビアンコ  
Italy: Panico Bianco (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Marche マルケ

**Pesareino Marò DOC Colonnare**  
**"San Giacomo"**  
ペサリーノ・マロ DOC  
"サン・ジャコモ"  
Italy: Pesareino (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Umbria ウンブリア

**Orvieto Classico Vigneto Terricelle DOC "Bianco"**  
オルヴィエト・クラシコ・ヴィニェット・テリッセル  
DOC  
"ビアンコ"  
Italy: Orvieto Classico (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Lazio ラジオ

**Frascati Superiore Reoma DOCG**  
**"L'Orvieto"**  
フラスカティ・スーペリオーレ・ロマーニャ  
DOCG  
"ル・オルヴィエト"  
Italy: Frascati Superiore (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Companiaカンパニア

**Grave di Tufo DOCG "Tufo di San Gregorio"**  
グラヴェ・ディ・トゥフォ DOCG  
"トゥフォ・ディ・サン・グレゴリオ"  
Italy: Tufo (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Falaghina "Mandurici"**  
ファラギナ  
Italy: Falaghina (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Abruzzo アブルッツォ

**Abruzzo Pecorino Costa del Molise DOC**  
アブルッツォ・ペコリーノ・コスタ・デル・モリーゼ  
DOC  
Italy: Pecorino (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Sicily シチリア

**Cometa Sicilia DOC "Piemonte"**  
コメータ・シチリア DOC  
"ピエモンテ"  
Italy: Cometa (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Contessa Estellina La Fuga DOC**  
**"Contessa"**  
コンテッサ・エッティナ・ラ・フガ DOC  
"コンテッサ"  
Italy: Chardonnay (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Sardinia サルデーニャ

**Vermellino di Sardegna i Fiori DOC**  
ヴェルメルリーノ・ディ・サルデーニャ・イ・フィ  
オリ DOC  
Italy: Vermellino (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

## International White Wines インターナショナル白ワイン

### France フランス

**Puligny Montrachet AOC**  
**"Les Clos"**  
プルニョ・モンラッシェ AOC  
"レ・クロ"  
Italy: Chardonnay (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Sancerre Blanc et Cailles AOC**  
**"Fracot"**  
サンセル・ブラン・エ・カイル AOC  
"フラコト"  
Italy: Sauvignon Blanc (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

**Chablis 1er Cru Domaine de Chardonnay "Montmains"**  
シャブリ・1er Cru  
ドメイン・ド・シャルドネ・ド・モン・マン  
Italy: Chardonnay (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### Australia オーストラリア

**Chardonnay Renascence IGT**  
シャルドネ・リネサッセ IGT  
Italy: Chardonnay (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

### New Zealand ニュージーランド

**Sauvignon Blanc "Cloudy Bay"**  
ソーヴィニヨン・ブラン  
"クラウド・ベイ"  
Italy: Sauvignon Blanc (北イタリア)  
🇮🇹  
📍  
🌐

\* The minimum age to consume alcohol is 18 years old.  
🇮🇹  
📍  
🌐



## Italian Red Wines イタリア赤ワイン

### Piedmont ピエモンテ

**Barela Lecliquevigne DOCG**  
**Demitino**  
ピエーロレクウィーニャ DOCG “ダミラノ”  
Vintner: Nebbiolo 品種: ネビビオ  
📍 **145**  
📅 2021

**Barbaresco Baratin DOCG “Marco e Valterio”**  
バールバレスコー DOCG “マルコ・エ・ヴァルテリオ・アトリアーノ”  
Vintner: Nebbiolo 品種: ネビビオ  
📍 **150**  
📅 2022

**Beate Braja Riserva DOCG “Datetto”**  
ロズロ ブラジャ リゼルヴァ DOCG “ダテット”  
Vintner: Nebbiolo 品種: ネビビオ  
📍 **145**  
📅 2022

**Langhe Nebbiolo DOC “Cascina Ce’**  
**Casti**  
ランゲ ネビビオ DOC “カシーナ ケーロッサ”  
Vintner: Dabetto 品種: ドルネット  
📍 **145**  
📅 2022

**Delcetto d’Alba DOC “Bastasio”**  
ドルネット・ダルバ DOC “バスタシオ”  
Vintner: Dabetto 品種: ドルネット  
📍 **130**  
📅 2022

### Lombardy ロンバルディア

**Oltrepo Pavese Bonarda DOC**  
**Castellani**  
オトレポ・パヴェーゼ・ボンバルダ DOC “カステラニ”  
Vintner: Cablotina 品種: カロタリーナ  
📍 **130** - 📅 **7, 50**  
📅 2021 - 📅 2020

### Trentino Alto Adige トレンティーノ・アルト・アディジェ

**Alto Adige Pinot Nero DOC**  
**“Elena Welch”**  
アルト・アディジェ ピネロ DOC “エレナ・ウェルチ”  
Vintner: Pinot Nero 品種: ピネロ  
📍 **145**  
📅 2022

### Veneto ヴェネト

**Amarone della Valpolicella**  
**Valpamena DOCG “Cav. G. B. Bertoni”**  
アマローネ・デル・ヴァルポリチェッラ DOCG “カヴァーニャーノ DOCG “Cav. G. B. ベルターニ”  
Vintner: Corvina, Rondinella  
📍 **145**  
📅 2022

**Valpolicella Superiore Ripasso DOCG**  
**“Sartori”**  
ヴァルポリチェッラ・スーパーイオリパソ DOCG “サルトーリ”  
Vintner: Corvina, Rondinella, Corvina, Negrette 品種: コルヴァーナ、ロンディネッラ、コルヴァーナ、ネグレット  
📍 **135** - 📅 **7, 50**  
📅 2021 - 📅 2020

### Friuli Venezia Giulia フリウリ・ヴェネツィア・ジウリア

**Friuli Grave Refresco del Peduncolo Rosso DOC “Coberti”**  
フリウリ・グラーヴェ・レフレスコ・デル・ペドゥンコロ・ロッソ DOC “コベルティ”  
Vintner: Friulano 品種: フリウラーノ  
📍 **130**  
📅 2022

### Tuscany トスカーナ

**Figonello “Marchesi Antinori”**  
**Chianti Rosso “Del Tevere”**  
フィゴネッロ “マルケージ・アンティノリ”  
キアンティ・ロッソ “デル・テヴェレ”  
Vintner: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
📍 **120**  
📅 2024

**Brunello di Montalcino DOCG**  
**“Cantina di Montalcino”**  
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DOCG “カンティナ・ディ・モンタルチーノ”  
Vintner: Sangiovese 品種: サンジオーヴェ  
📍 **171**  
📅 2022

**Rosso di Montalcino DOC**  
**“Cei d’Oro”**  
ロズロ・ディ・モンタルチーノ DOC “チェイ・ドルティ”  
Vintner: Sangiovese 品種: サンジオーヴェ  
📍 **145** **30**  
📅 2022

**Chianti Classico Riserva**  
**Bardenga DOCG “Fattoria di Felsina”**  
キアンティ・クラシコ・リゼルヴァ・バルデンガ DOCG “ファットリア・ディ・フェルシネ”  
Vintner: Sangiovese 品種: サンジオーヴェ  
📍 **155**  
📅 2022

**Castiglion Chianti DOCG “Presepoli”**  
カスティリオン・キアンティ DOCG “プレセポリ”  
Vintner: Sangiovese, Merlot  
📍 **140** - 📅 **7, 50**  
📅 2022 - 📅 2021

**Montello di Sotomano DOCG “Le Besti”**  
モンテッロ・ディ・ソトマノ DOCG “レ・ベスティ”  
Vintner: Sangiovese, Alicante, Merlot  
📍 **140** - 📅 **7, 50**  
📅 2022 - 📅 2021

### Abruzzo アブルッツォ

**Montepulciano d’Abruzzo DOC**  
**“Cantina Fraternali”**  
モンテプルチアーノ・ダルブツォ DOC “カンティナーナ・フレタリ”  
Vintner: Montepulciano 品種: モンテプルチアーノ  
📍 **140**  
📅 2022

### Campania カンパニア

**Tuscani DOCG “Feudi di San Gregorio”**  
トゥスカニ DOCG “フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ”  
Vintner: Aglianico 品種: アリアニコ  
📍 **145**  
📅 2022

### Basilicata バジリカータ

**Aglianico del Vulture il Repertorio**  
**“Cantina del Vulture”**  
アリアニコ・デル・ヴルテ・イル・レピトリオ DOC “カンティナーナ・デル・ヴルテ”  
Vintner: Aglianico 品種: アリアニコ  
📍 **145**  
📅 2022

### Puglia プーリア

**Negroamaro “Feudi di San Marzano”**  
ネグロアマロ “フェウディ・ディ・サン・マルザーノ”  
Vintner: Negroamaro 品種: ネグロアマロ  
📍 **135** - 📅 **7, 50**  
📅 2022 - 📅 2020

**Primitivo di Manduria DOP**  
**“Feudi di San Marzano”**  
プリミティโว・ディ・マンジュリア DOP “フェウディ・ディ・サン・マルザーノ”  
Vintner: Primitivo 品種: プリミティโว  
📍 **135** - 📅 **7, 50**  
📅 2024 - 📅 2022

### Sicily シチリア

**Nero d’Avola “Cusumano”**  
ネロ・ダヴォラ “クサムアーノ”  
Vintner: Nero d’Avola 品種: ネロ・ダヴォラ  
📍 **135** - 📅 **7, 50**  
📅 2022 - 📅 2020

### Sardinia サルディーナ

**Cannonau di Sardegna i Fiori DOC**  
カンナウ・ディ・サルデーニャ・イ・フィオリ DOC “フィオリ”  
Vintner: Cannonau 品種: カンナウ  
📍 **135** - 📅 **7, 50**  
📅 2022 - 📅 2020

## International Red Wines インターナショナル赤ワイン

### France フランス

**Bourgogne Pinot Noir AOC “Louis Jadot”**  
ブルゴーニュ・ピネノワール AOC “ルイ・ジャド”  
Vintner: Pinot Noir 品種: ピネノワール  
📍 **144** - 📅 **14**  
📅 2022 - 📅 2021

**Château de la Pape Rouge AOC**  
**“Georges Dubouche”**  
シャトー・ド・ラ・パプ・ルージュ AOC “ジョルジュ・デュブーシェ”  
Vintner: Cabernet Sauvignon, Cabernet, Syrah  
📍 **140**  
📅 2022

**Bordeaux Rouge AOC**  
**“Baron Philippe De Rothschild”**  
ボルドー・ルージュ AOC “バロン・フィリップ・ド・ロスシルド”  
Vintner: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
📍 **140**  
📅 2022

### New Zealand ニュージーランド

**Pinot Noir “Palliser”**  
ピネノワール “パリスアー”  
Vintner: Pinot Noir 品種: ピネノワール  
📍 **145** - 📅 **14**  
📅 2021 - 📅 2022

• The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.  
アルコール飲料の摂取は18歳以上です。

• The name of the wine is not always the same as the name of the grape variety.  
酒名は必ずしもブドウ品種の名前と同じではありません。

• Some items could be out of stock.  
一部のアイテムは在庫切れです。

# Rosè Wines

## ロゼワイン

### Puglia プーリア

#### Tramari "San Marzano" トラマーリ"サン・マルツァーノ"

Variety: Primitivo 品種: プリミティーヴォ

 **\$30** -  **\$7,50**

Bt.D466 - GI.D468

### Sardinia サルデーニャ

#### Chiaro di Stelle "Pala" キアーロ・ディ・ステッレ"パラ"

Variety: Monica, Carignano, Cannonau

品種: モニカ、カリニャーノ、カンノウ

 **\$35**

Bt.A182

### Portugal ポルトガル

#### Mateus Rosé "Sogrape" マテウス・ロゼ "ソグラペ"

Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita,  
Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira  
品種: アンタオ・ヴァス、ティント・ロリス、ペリキータ、  
ティンタ・バローカ、ティント・カオ、トゥーリガ、トリンカ  
デ  
イラ

 **\$30** -  **\$6,50**

Bt.ROW301 - GI.A218

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old  
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills  
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock  
品切れの場合もございます。

## Other Drinks その他のドリンク

### Wines by Carafe ワイン(カラフェで提供します)

**Pinot Bianco IGT Venezia Giulia**  
"La Cantina di Bertiole"  
ピノ・ビアンコ IGT ヴェネツィア・ジューリア  
"ラ・カンティーナ・ディ・ベルティオーロ"

¥13 (1/2 lt)  
Bt.A254

**Merlot IGT Venezia Giulia**  
"La Cantina di Bertiole"  
メルロー IGT ヴェネツィア・ジューリア "ラ・カン  
ティーナ・ディ・ベルティオーロ"

¥13 (1/2 lt)  
Bt.A254

### Beer ビール

**Draught Beer 生ビール** ●●  
🍺 25 cl  
¥5  
🍺 40 cl ●●  
¥6

**Beck's, Corona, Peroni Nastro  
Azzurro, Heineken** ●  
ベックス、コロナ、ペローニ・ナストロ・アズー  
ロ、ハイネケン  
¥6,50

**Weissbier ヴァイスビア** ●  
¥7,50

**Non-alcoholic Beer** ●●  
ノンアルコールビール  
¥6,50

### Soft Drinks ソフトドリンク

**Pepsi, Pepsi Zero, 7Up, Mirinda** ●●  
●  
ペプシ、ペプシ ゼロ、セブンアップ、ミリンダ  
¥3,50 (33 cl)

**Fruit juices フルーツジュース** ●●●  
¥3,50 (33 cl)

### Mineral water ミネラルウォーター

**Natural, sparkling** ●  
ナチュラル、スパークリング  
¥4 (100 cl)

**Perrier** ●  
ペリエ  
¥5 (20 cl)

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old  
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills  
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock  
品切れの場合もございます。