



RISTORANTE

CASANOVA

Menu [メニュー](#)

La Cantina [ラ・カンティーナ](#)

Menu メニュー

¥39 per person | お一人様

The price refers to a full meal
価格はフルコースの食事に関するものです

- 1 Starter | 1つの前菜
- 1 First Course | 1つのファーストコース
- 1 Main Course | 1つのメインコース
- 1 Dessert | 1つのデザート

STARTERS 前菜

Octopus carpaccio with grilled shrimps, scallop, calamari, and mussels, served with yogurt and lime emulsion, pickle radish and crunchy peppers ※*

タコのカルパッチョに、海老、帆立貝、イカ、ムール貝のグリル、ヨーグルトとライムのエマルジョン、ラディッシュのピクルス、カリカリのペッパーを添えて*

Arancino stuffed with veal ragout served with tomato cream ※

仔午のラグーソース詰めアランチーノ、トマトクリーム添え

Beef tartare with corn cream and grilled lettuce ※ *

牛肉タルタル、コーンクリームとグリルレタス添え*

Caprese salad chef's style ☺

シェフ流カプレーゼサラダ

SOUP スープ

French onion soup, served with Emmental cheese crotons ☺

フレンチオニオンスープ、エメンタールチーズのクルトンを添えて

Genovese style vegetables Minestrone ☺

ジェノヴァ風野菜のミネストローネ

PASTA パスタ

Spaghetti with cherry tomatoes, shrimps, basil and lobster bisque ※

スパゲッティ:チェリートマト、エビ、バジル、ロブスタービスクを添えて

Porcini Mushroom risotto served with dollops of infused truffle cream ※

ホルチーニ茸のリゾット:たっぷりのトリュフクリームを添えて

Gratinated lasagna alla Bolognese with ground beef sauce ※

ポロネーゼ風グラタンラザニア、挽き肉ソースを添えて

MAIN COURSES

メインコース

Grilled half lobster, shrimps served with saffron rice and Mediterranean sauce ※

ロブスター、エビ、スカンビのグリル、サフランライス、地中海ソース添え

Swordfish steak coated and pan-fried with aromatized bread, crispy fried jumbo shrimps served with olive crushed potatoes, sautéed spinach and freshy chopped tomato and basil sauce ※

香ばしいパン粉をまぶしたメカジキのステーキ、大海老のカリカリのフライ、オリーブクラッシュポテトとソテーしたほうれん草、新鮮なトマトとバジルソース添え

Grilled lamb chops served with mint scented jus, dauphinoise potato coated with pistachio and almond ※

ミント風味のソースを添えたラムチョップのグリル、ピスタチオをアーモンドをまぶしたドフィノワーズポテトを添えて

Grilled beef steak with chimichurri sauce, Hasselback potato and buttered broccoli ※

グリルビーフステーキチミチュリソース、ハッセルバックポテト、バター風味のブロッコリーを添えて

Traditional eggplant Parmigiana served with basil tomato sauce ☺

伝統的なナスのハルミジャーナ、バジルトマトソース添え

DESSERTS デザート

Alba アルバ:
Light hazelnut mousse, passion fruit cream, hazelnut crunch with chocolate dacquoise
ライトヘーゼルナッツムース、パッションフルーツクリーム、ヘーゼルナッツクランチとチョコレートダックワーズ

Maracuja マラクジャ:
70% dark chocolate mousse, passion fruit mousseline, yellow fruit gele, chocolate and almond sponge cake
70%ダークチョコレートムース、パッションフルーツムースソース、イエローフルーツゼリー、チョコレートとアーモンドのスポンジケーキ

Pear Toffee and Milk Chocolate Mousse
ペアトフィーとミルクチョコレートムース:
42% milk chocolate mousse, pears poached in caramel, honey cream and pear jelly
42%ミルクチョコレートムース、キャラメルで煮た梨、ハニークリーム、梨ゼリー

PUBLIC HEALTH NOTICE: Consuming raw or rare food from animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions.
公衆衛生に関するアドバイス: 牛肉、鶏肉、豚肉、羊肉、魚、海産物、甲殻類、卵などを、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の病状がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。
N.B.: If you have a food intolerance, please contact a member of staff
注記: 食感不耐症がある場合は、スタッフのみにご連絡ください。
☺ These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to ensure their organoleptic properties remain unchanged
これらの料理には、凍結が避けられないように厳格な手順によ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 dishes.
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 "Bisòl Desiderio & figli"

コネリアーノ・ヴァルドッピアードネ ブリュット
クレデー 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 ヴァッレ・ダオスタ

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC
"Les Crépues"
ヴァッレ・ダオスタ・ピテ・アルヴィネ・ドック
レ・クレプーズ
Valley: Valle d'Aosta (北イタリア) ヴァッレ・ダオスタ
📍 Igo
📅 1963

Piedmont ピエモンテ

Langhe Chardonnay Serrato DOC
"Serrato"
ランゲ・チャードナエ・セラト・ドック
"ハダチオーロ"
Valley: Chardonnay (北イタリア)
📍 Igo
📅 1979

Baia Aosta Freidulup
DOCG "Fontanafredda"
バヤ・オスタ・フレイドループ
ドック・フォンタナフレダ
バヤ・オスタ・フレイドループ・ドック
ドック・フォンタナフレダ
Valley: Fontanafredda (北イタリア)
📍 Igo
📅 1979

Isonecche Alghero アルゲロ・ヴェネツィア

Alto Adige Gewürztraminer DOC
"Terra di Isonzo"
アルト・アドルゲ・ゲヴールトラミナー
ドック・テラ・ディ・イゾンゾ
Valley: Alto Adige (北イタリア)
📍 Igo
📅 1978

Milieu Torggiasse Pinot
"Pige e Sandoz"
ミリュー・トルギアッセル・ピノット
"ピゲ・エ・サンゾー"
Valley: Milieu Torggiasse (北イタリア)
📍 Igo
📅 1980

Lombardy ロンバルディア

Lugana DOC "Civile"
"Civile"
ルガナ・ドック・チヴィレ
ルガナ・ドック・チヴィレ
Valley: Lugana (北イタリア)
📍 Igo
📅 1980

Friuli Venezia Giulia フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア

Friuli Celli Orientali Friulano DOC
"Tutte le Vigne"
フリウリ・チェリ・オリエンタリ・フリウラノ・ドック
"トゥテ・レ・ヴィネ"
Valley: Friulano (北イタリア)
📍 Igo

Friuli Celli Orientali Pinot Grigio DOC
"Tutte le Vigne"
フリウリ・チェリ・オリエンタリ・ピノット・グリージョ・ドック
"トゥテ・レ・ヴィネ"
Valley: Friuli (北イタリア)
📍 Igo

Friuli Celli Orientali Sauvignon DOC
"Le Vigne di Zemon"
フリウリ・チェリ・オリエンタリ・ソーヴィニヨン
ドック・"レ・ヴィネ・ディ・ゼモン"
Valley: Zemon (北イタリア)
📍 Igo

Ribolla Gialla "Fraschi"
リビョラ・ギアッラ・"フラスキ"
Valley: Ribolla Gialla (北イタリア)
📍 Igo

Veneto ヴェネト

Sopra Classico DOC "Sopra"
ソプラ・クラシコ・ドック・"ソプラ"
Valley: Sopra (北イタリア)
📍 Igo

Cusheza DOC "Cav. G. S. Bertani"
クシェザ・ドック・"カヴ・G.S. ベルタニ"
Valley: Cusheza (北イタリア)
📍 Igo

Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ

Romagna Albano Vigna Recca DOCG "Le Menti"
ロマーニャ・アルバノ・ヴィーナ・レッカ
ドック・"レ・メンティ"
Valley: Albano (北イタリア)
📍 Igo

Tuscany トスカーナ

Remole Bianco Toscana IGT
"Tremolite"
レモレ・ビアンコ・トスカーナ・IGT
"トレモリテ"
Valley: Remole (北イタリア)
📍 Igo

Panico Bianco
パニコ・ビアンコ
Valley: Panico (北イタリア)
📍 Igo

Marche マルケ

Pesareino Marò DOCColonnare
"San Giacomo"
ペサリーノ・マロ・ドック・コロンナレ
"サン・ジャコモ"
Valley: Pesareino (北イタリア)
📍 Igo

Umbria ウンブリア

Orvieto Classico Vigneto Terricelle DOC "Bianco"
オルヴィエト・クラシコ・ヴィネット・テリッセル
ドック・"ビアンコ"
Valley: Orvieto (北イタリア)
📍 Igo

Lazio ラジオ

Frascati Superiore Reoma DOCC
"L'Orvieto"
フラスカティ・スーペリオーレ・レオマ
ドック・"ル・オルヴィエト"
Valley: Frascati (北イタリア)
📍 Igo

Compania カンパニア

Grave di Tufo DOCC "Tufo di San Gregorio"
グラヴェ・ディ・トゥフォ・ドック
"トゥフォ・ディ・サン・グレゴリオ"
Valley: Tufo (北イタリア)
📍 Igo

Falghetta "Mandurici"
ファルゲッタ・"マンデュリチ"
Valley: Falghetta (北イタリア)
📍 Igo

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
ドック
Valley: Pecorino (北イタリア)
📍 Igo

Sicily シチリア

Cometa Sicilia DOC "Piemonte"
コメタ・シチリア・ドック・"ピエモンテ"
Valley: Cometa (北イタリア)
📍 Igo

Contessa Estellina La Fuga DOC
コンテッサ・エッティナ・ラ・フガ・ドック
Valley: Contessa (北イタリア)
📍 Igo

Sardinia サルデーニャ

Vermellino di Sardegna I Fiori DOC
ヴェルメルリノ・ディ・サルデーニャ・イ・フィ
オリ・ドック
Valley: Vermellino (北イタリア)
📍 Igo

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"
プルニョー・モンラッシェ・AOC
"レ・クロ"
Valley: Puligny (フランス)
📍 Igo

Sancerre Blanc et Cailles AOC
"Fracé"
サンセール・ブラン・エ・カイル・AOC
"フラセ"
Valley: Sancerre (フランス)
📍 Igo

Chablis 1er Cru Domaine de Chardonnay "Montmains"
シャブリ・1er Cru・ドメイン・ド・チャー
ドナエ・"モンマン"
Valley: Chablis (フランス)
📍 Igo

Australia オーストラリア

Clare Valley Renascence IGA
クレア・ヴァレー・リネサッセ・IGA
Valley: Clare Valley (オーストラリア)
📍 Igo

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"
Valley: Cloudy Bay (ニュージーランド)
📍 Igo

Other International White Wines

Other International White Wines
その他のインターナショナル白ワイン
Valley: Other (国際)
📍 Igo

Other International White Wines
その他のインターナショナル白ワイン
Valley: Other (国際)
📍 Igo

Other International White Wines
その他のインターナショナル白ワイン
Valley: Other (国際)
📍 Igo

Other International White Wines
その他のインターナショナル白ワイン
Valley: Other (国際)
📍 Igo

Other International White Wines
その他のインターナショナル白ワイン
Valley: Other (国際)
📍 Igo

Italian Red Wines イタリア赤ワイン

Piedmont ピエモンテ

Barela Lecliquevigne DCG
Demitino
バレーロレクウィグニェ DCG “ダミタノ”
Vineyard: Nebbiolo 品種: ネビビオ
🇮🇹 **145**
📅 2023

Barborese Bosarin DCG “Marco e Rita”
バルボレーゼボサリン DCG “マルコ・エウイットリオ・アトリアーノ”
Vineyard: Nebbiolo 品種: ネビビオ
🇮🇹 **150**
📅 2023

Reare Braja Riserva DCG “Diletta”
ロエラ ブラジャ リゼルヴァ DCG “ディレタ”
Vineyard: Nebbiolo 品種: ネビビオ
🇮🇹 **145**
📅 2023

Langhe Nebbiolo DOC “Cascina Ca’ Rossi”
ランゲ ネビビオ DOC “カシーナ ガッロッサ”
Vineyard: Nebbiolo 品種: ネビビオ
🇮🇹 **145**
📅 2023

Lombardy ロンバルディア

Oltrepiù Pevese Bonarda DOC “Caldarini”
オルテピューペヴェーゼ・ボナルダ DOC “カラドリーニ”
Vineyard: Cabernet 品種: カベルネ
🇮🇹 **140** - 🇯🇵 **80**
📅 2023 - 📅 2024

Trentino Alto Adige トロチーノ・アルト・アディジェ

Atto Adige Pinot Nero DOC “Elena Welch”
アット アディジェ ピネロ DOC “エレナ・ウェルヒ”
Vineyard: Pinot Nero 品種: ピネロ
🇮🇹 **145**
📅 2023

Veneto ヴェネト

Amorone della Valpolicella Valpolicena DCG “Cav. G.B. Bertani”
アマローネ・デル・ヴァルポリチェッラ・ヴァルポリーチェ DCG “カヴ. G.B. ベルターニ”
Vineyard: Corvina, Corvinone 品種: コルヴィーナ, コルヴィオーネ
🇮🇹 **155**
📅 2023

Valpolicella Superiore Ripasso DCG “Sforzi”
ヴァルポリチェッラ・スーペリオーレ・リッパッソ DCG “スフォルツィ”
Vineyard: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negramotta 品種: コルヴィーナ, ロンディネッラ, コルヴィオーネ, ネグロト
🇮🇹 **135** - 🇯🇵 **80**
📅 2023 - 📅 2024

Friuli Venezia Giulia フリュウ・ベネチア・ジュリア

Friuli Grave Refresco del Peduncolo Rosso DOC “Cibani”
フリウリ・グラヴェ・レフレスコ・デル・ペドゥンコロ・ロッソ DOC “チバニ”
Vineyard: Friulano 品種: フリュラノ
🇮🇹 **140**
📅 2023

Tuscany トスカーナ

Tignanello “Marchesi Antinori”
ティグナネッロ “マルケージアンティノリ”
Vineyard: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 品種: サンジョヴェーゼ, カベルネ・ソーヴィニヨン, カベルネ・フラン
🇮🇹 **150**
📅 2024

Brunello di Montalcino DCG “Cantina di Montalcino”
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DCG “カンティナ・ディ・モンタルチーノ”
Vineyard: Sangiovese 品種: サンジョヴェーゼ
🇮🇹 **171**
📅 2023

Rosso di Montalcino DOC “Caj d’Orolo”
ロッシ・ディ・モンタルチーノ DOC “カイドロロ”
Vineyard: Sangiovese 品種: サンジョヴェーゼ
🇮🇹 **145** - **80**
📅 2024

Chianti Classico Riserva Sangiovese DCG “Fattoria di Belfiore”
キヤンティ・クラシコ・リゼルヴァ・ベルビオーネ DCG “ファットリヤ・ディ・ベルビオーネ”
Vineyard: Sangiovese 品種: サンジョヴェーゼ
🇮🇹 **155**
📅 2023

Cybernetti Chianti DCG “Frascoforte”
サイベリッティ・キヤンティ DCG “フラスコフォルテ”
Vineyard: Sangiovese, Merlot 品種: サンジョヴェーゼ, メルロー
🇮🇹 **130** - 🇯🇵 **80**
📅 2023 - 📅 2024

Montello di Rosone DCG “Le Banti”
モンテッロ・ディ・ロソネ DCG “レバンティ”
Vineyard: Sangiovese, Alicante, Merlot 品種: サンジョヴェーゼ, アリカンテ, メルロー
🇮🇹 **140** - 🇯🇵 **80**
📅 2023 - 📅 2024

Abruzzo アブルッツォ

Montepulciano d’Abruzzo DOC “Cantina Biontona”
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC “カンティナ・ビオントナ”
Vineyard: Montepulciano 品種: モンテプルチアーノ
🇮🇹 **140**
📅 2023

Campania カンパーニヤ

Tuscani DCG “Feudi di San Gregorio”
トゥスカニ DCG “フェウディ・サン・グレゴリオ”
Vineyard: Aglianico 品種: アリアニコ
🇮🇹 **145**
📅 2023

Basilicata バジリカータ

Aglianico del Vulture Il Repertorio DOC “Cantina del Vulture”
アリアニコ・デル・ヴルテ・イル・レピトリオーリオ DOC “カンティナ・デル・ヴルテ”
Vineyard: Aglianico 品種: アリアニコ
🇮🇹 **145**
📅 2023

Puglia プーリア

Negroamaro “Feudi di San Marzano”
ネグロアマロ “フェウディ・サン・マルザーノ”
Vineyard: Negroamaro 品種: ネグロアマロ
🇮🇹 **135** - 🇯🇵 **80**
📅 2023 - 📅 2024

Primitivo di Manduria DOP “Feudi di San Marzano”
プリミティヴォ・ディ・マンジュリア DOP “フェウディ・サン・マルザーノ”
Vineyard: Primitivo 品種: プリミティヴォ
🇮🇹 **135** - 🇯🇵 **80**
📅 2024 - 📅 2025

Sicily シチリア

Nero d’Avola “Cusumano”
ネロ・ダヴォラ “クシューマノ”
Vineyard: Nero d’Avola 品種: ネロ・ダヴォラ
🇮🇹 **135** - 🇯🇵 **80**
📅 2023 - 📅 2024

Sardinia サルデーナ

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC “Cala di Pula”
カンナウ・ディ・サルデーナ・イ・フィオーリ DOC “カラ・ディ・プーラ”
Vineyard: Cannonau 品種: カンナウ
🇮🇹 **135** - 🇯🇵 **80**
📅 2023 - 📅 2024

International Red Wines インターナショナル赤ワイン

France フランス

Châteauauf du Pape Rouge AOC “Georges Dubouff”
シャトー・オauf・デュ・パプ・ルージュ AOC “ジョージ・デュブッフ”
Vineyard: Grenache, Cabernet Sauvignon 品種: グルナッシュ, カベルネ・ソーヴィニヨン
🇮🇹 **160**
📅 2023

Bordeaux Rouge AOC “Boron Philippe De Rothschild”
ボルドー・ルージュ AOC “フィロップ・ド・ロスシルド”
Vineyard: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 品種: メルロー, カベルネ・ソーヴィニヨン, カベルネ・フラン
🇮🇹 **150**
📅 2023

New Zealand ニューゼーランド

Pinot Noir “Pattiser”
ピノ・ノワール “パティサー”
Vineyard: Pinot Noir 品種: ピネロ
🇮🇹 **145** - 🇯🇵 **114**
📅 2023 - 📅 2024

- 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。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills.
お会計は15%のサービス料が追加されます。
- Some items could be out of stock.
在庫切れの可能性があります。

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 サルディーニャ

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、カンノナウ

 **\$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。