

Bonta Napoletana

Menu di **CEŠARI!!**

Coperto (Pane)

お席料 (パン付)

お一人様 **¥300**
(税込 ¥330)

カプート社 (ナポリ産) の
小麦粉100%を使用した自家製パン



Pizzeria

Braceria

DAL 1995

CEŠARI!!

Antipasto della Casa

おすすめ!!アンティパスト盛り合わせ

＜ 前菜盛り合わせ ＞

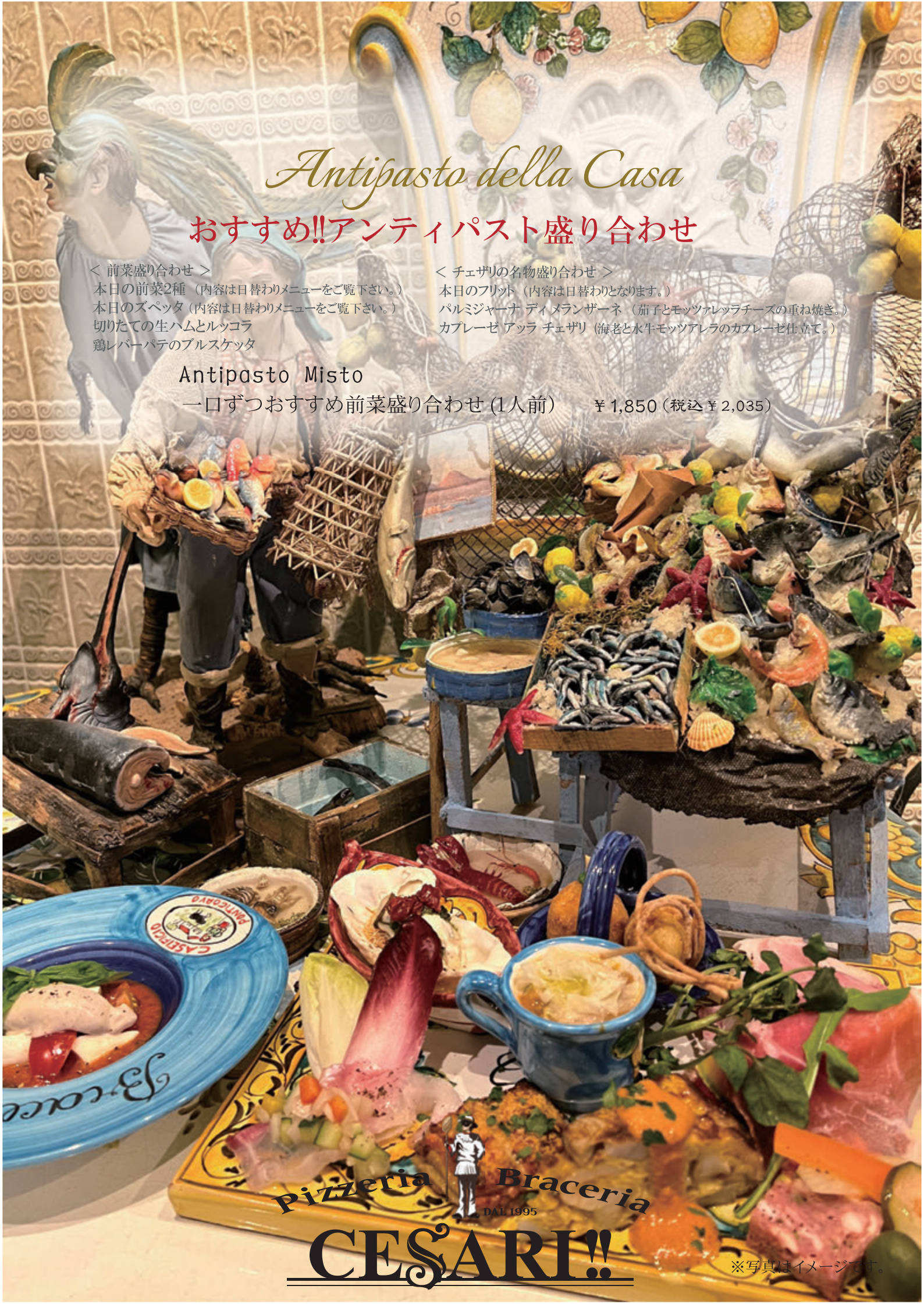
本日の前菜2種 (内容は日替わりメニューをご覧ください。)
本日のズベッタ (内容は日替わりメニューをご覧ください。)
切りたての生ハムとルッコラ
鶏レバーパテのブルスケッタ

＜ チェザリの名物盛り合わせ ＞

本日のフリット (内容は日替わりとなります。)
パルミジャーナ ディメランザーネ (茄子とモッツアレラチーズの重ね焼き。)
カブレーゼ アツラ チェザリ (海老と水牛モッツアレラのカブレーゼ仕立て。)

Antipasto Misto

一口ずつおすすめ前菜盛り合わせ (1人前) ￥1,850 (税込 ￥2,035)



Pizzeria Braceria
DAL 1995

CEŠARI!!

※写真はイメージです。

Antipasto アンティパスト



…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。



…こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。



Antipasto del giorno アンティパスト デル ジョルノ ¥ask

内容は日替わりメニューをご覧ください。



Zupetta del giorno ズペッタ デル ジョルノ ¥ask

内容は日替わりメニューをご覧ください。(ズペッタ＝スープ)



Minestrone ミネストローネ ¥800

15品目のお野菜、穀物、豆類を使ったスープ。

(税込 ¥880)



Fritto Misto di Napoli フリット ミスト ディ ナポリ ¥950

ナポリの定番揚げ物4種盛り合わせ。

クロックエ＝じゃがいものクロックエパスタ巻き、アランチーニ＝お米のクロックエ

フリッタティーナ＝パスタとラゲースソース・ベシヤメル・グリーンピースのクロックエ

ジェノヴェーゼ＝豚肉と玉ねぎを煮込んだソースのパスタクロックエ。

(税込 ¥1,045)



Parmigiana di Melanzane パルミジャーナ ディ メランザーネ ¥1,050

茄子とモッツァレラチーズの重ね焼き。

(税込 ¥1,155)



Calamari Fritto カラマーリ フリット ¥1,350

本日の特選イカのセモリナ粉揚げ。

(税込 ¥1,485)



Caprese alla CESARI カプレーゼ アッラ チェザリ ¥1,850

海老と水牛モッツァレラのカプレーゼ仕立て。

(税込 ¥2,035)



Mozzarella di Buffalo D.O.P. e Prosciutto Crudo ¥2,850

モッツァレラ ディ ブッファラD.O.P. エ プロシュート クルード

空輸水牛モッツァレラと切り立て生ハム。

(税込 ¥3,135)



Antipasto del giorno



Fritto Misto di Napoli



Parmigiana di Melanzane



Caprese alla CESARI



Affettato Misto

Affettato 切り立てのハム・サラミ類

ご注文いただいてから
専用の手動スライサーで極薄にスライスします。



Prosciutto Crudo
プロシュート クルード

チェザリ特選生ハム。

¥ 950
(税込 ¥1,045)



Pate di fegato
パテ ディ フェガト

自家製鶏レバーのパテ。

¥ 950
(税込 ¥1,045)



Prosciutto Cotto
プロシュート コット

チェザリ特選ボンレスハム。

¥ 950
(税込 ¥1,045)



Terrina di Carne
テッリーナ ディ カルネ

厚切り!! 田舎風お肉のパテ。
自家製ピクルスと共に。

¥ 1,150
(税込 ¥1,265)



Affettato Misto 2人前 ¥1,900
アッフエタート ミスト (税込 ¥2,090)

チェザリ特選生ハムと
サラミ・田舎風パテの盛り合わせ。

Antipasti アンティパスト

Pizza Napoletana S. T. G.

EUとイタリア政府農林政策省が定める「ピッツァ・ナポレターナS.T.G.」は、「マリナーラ」「マルゲリータ」「マルゲリータ エクストラ」の3種のみです。

2010年第9回ナポリピッツァ職人世界選手権 ピッツァナポレターナS.T.G. 部門優勝ピッツァ



Pizza Napoletana Margherita Extra S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マルゲリータ エクストラ S.T.G. ¥1,900 (税込¥2,090)
トマトソース・水牛モッツァレッラ・チェリートマト・バジル

ピッツァマルゲリータの中でも、モッツァレッラ ディ ブッファラ（水牛乳製）で作るものには“エクストラ”の冠がつく。当店では牧島がナポリで最高評価をとった時と同じレシピで作ったマルゲリータエクストラをお楽しみいただけます。



Akinari " Pasquale " Makishima

世界一のピッツァ職人 牧島 昭成

- 2009年 第8回ナポリピッツァ職人世界選手権
ピッツァナポレターナS.T.G. 部門 第3位
駐日ナポリピッツァ大使に就任
- 2010年 第9回ナポリピッツァ職人世界選手権
ピッツァナポレターナS.T.G. 部門優勝
ナポリピッツァ世界大使に就任
- 2013年 ナポリピッツァ世界大使就任
- 2017年 UNESCOピッツァ大使就任
- 2019年 名古屋観光文化交流特命大使就任

2013年 ナポリ市長ルイージ デ マジストゥリス氏より、ナポリの文化とピッツァの親善大使に任命される。





Pizza Napoletana Marinara S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マリナーラ S.T.G. ¥1,300 (税込¥1,430)

トマトソース・ニンニク・オレガノ・バジル

マルゲリータよりも先に世に誕生したもっとも伝統的なピッツァナポレターナで、ピッツェリアによっては「ピッツァナポリ」と呼ぶところもあるほど。トマトソース、ニンニク、オレガノをのせて、エクストラヴァージンオリーブオイルをかけ、高温の薪窯で即席アーリオ・オーリオを作る、ピッツァ職人の腕試しのピッツァ。



Pizza Napoletana Margherita S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マルゲリータ S.T.G. ¥1,500 (税込¥1,650)

トマトソース・フィオル ディ ラッテ・バジル

今や世界中に知られ、赤・緑・白のイタリアカラーのピッツァ。1889年にマルゲリータ王妃の為に作られ、王妃がとても気に入った事からこの名前が付けられたとも言われている。トマトソース、フィオル・ディ・ラッテ、バジル、エクストラヴァージンオイルで作られる、王道のナポリピッツァ。

Che cos'è "Pizza Napoletana S.T.G."?



“ピッツァナポレターナS.T.G.”(EU伝統的特産品保証)とは…?
正式なナポリピッツァの事。当店は、EUとイタリア政府農林政策省が定める「ピッツァナポレターナ法」に基づいて正式なナポリピッツァ作りを指導する店として、ナポリ市に本部を置く「ナポリピッツァ職人協会」より技術指導店として認定登録されています。

ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

Pizza ristampata per il 30° anniversario

チェザリ創立30周年記念 伝説のピッツアを復刻

おかげさまで創立30周年を迎えるチェザリ。ナポリピッツアを始めた当時、大人気だった自家製のアメリカヌの濃厚な海老の旨味たっぷりのスペシャルピッツアが復活!! さらにボルチーニの香りを利かせた絶品ソースをたっぷりとお楽しみ下さい。

Pizza CESARI!!

¥ 2,180 (税込 ¥ 2,398)

ボルチーニ・海老の濃厚クリームソース・トマトソース・きのこ・モッツアレラ
大海老・ペコリーノ・バジルペースト



30th
Anniversary

Pizzeria



Braceria
DAL 1995

CESARI!!

※写真はイメージです。

Pizza Napoletana ナポリピッツァ



…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。










…こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。



Il mulino di Napoli

当店はナポリのピッツェリアで
シェア7割以上の製粉会社
『アンティモ・カプート社』の
小麦粉を100%使用しています。

Pizze Classice 古典的ピッツァ

- | | | |
|--|---|-----------------------|
|  | Pizza Fritta ピッツァ フリッタ
トマトソース・リコッタ・フィオールディラッテ・ハムの揚げピッツァ | ¥1,800
(税込 ¥1,980) |
|  | Ripieno al Forno リピエーノ アル フォルノ
トマトソース・バジル・リコッタ・フィオールディラッテ・ハム | ¥1,800
(税込 ¥1,980) |
|  | Pizza Siciliana ピッツァ シシリアーナ
マリナーラ+ブラックオリーブ・ケッパー・アンチョビ | ¥1,800
(税込 ¥1,980) |
|  | Pizza Capricciosa ピッツァ カプリチオーザ
マルゲリータ+チェザリ特選ハム・オリーブ | ¥1,800
(税込 ¥1,980) |
|  | Pizza Rustica ピッツァ ルスティカ
リコッタ・フィオールディラッテ・チェザリ特選ハム・バジル | ¥1,800
(税込 ¥1,980) |
|  | Pizza 4 Formaggi ピッツァ クワトロフォルマッジ
フィオールディラッテ・リコッタ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ
アカシアの蜂蜜 | ¥1,800
(税込 ¥1,980) |
|  | Pizza Prosciutto e Rucola ピッツァ プロシュット エ ルッコラ
フィオールディラッテ・チェザリ特選生ハム・ルッコラ | ¥1,900
(税込 ¥2,090) |



Pizze Speciale スペシャルピッツァ

- | | | |
|--|--|-----------------------|
|  | Pizza Antimo ピッツァ アンティモ
牧島のナポリの兄。アンティモカプート (小麦粉メーカー社長) のピッツァ。
マルゲリータ+パルミジャーナメランザーネ (茄子とモッツァレラの重ね焼き) | ¥1,950
(税込 ¥2,145) |
|  | Pizza Don Adolfo ピッツァ ドン アドルフォ
牧島の3人の師匠の中の一人。アドルフォマルレッタ氏のピッツァ。
玉ねぎとお肉のソース・じゃがいも・フィオールディラッテ・リコッタ | ¥1,950
(税込 ¥2,145) |
|  | Pizza Toto ピッツァ トト
牧島の人生の師匠にささげる一枚。
マルゲリータ+チェザリ特撰生ハム・リコッタ・卵黄・特選トマト・オリーブ | ¥2,150
(税込 ¥2,365) |
|  | Pizza Stefano ピッツァ ステファノ
当店の薪窯を作った名工ステファノフェラーラ氏のピッツァ。
マルゲリータ+プロヴォラ+ブラックペッパー | ¥2,150
(税込 ¥2,365) |
|  | Pizza Pasquale ピッツァ パシクアーレ 2014年世界一🏆
牧島の師匠・故パシクアーレパルツィアーレ氏の名を冠したピッツァ。プロヴォラ・フリアリエッリ (青菜)・サルシッチャ | ¥2,300
(税込 ¥2,530) |
|  | Pizza Sergio ピッツァ セルジョ
牧島のナポリの父・故セルジョミック会長 (ピッツァ職人協会) のピッツァ。
トリュフソース・フィオールディラッテ・ポルチーニ茸・チェザリ特撰ハム | ¥2,300
(税込 ¥2,530) |
|  | Pizza Massimo ピッツァ マッシモ
牧島の大親友・故マッシモポンティコルボ(伝説のチーズ職人)に捧ぐピッツァ。
イエロートマト・水牛モッツァレラ・リコッタ・ズッキーニ・エビ・アンチョビ | ¥2,450
(税込 ¥2,695) |
|  | Pizza Gaetano ピッツァ ガエターノ
師匠・故ガエターノが愛するイスキア島を模した包み焼ピッツァ。
水牛モッツァレラ・リコッタ・チェザリ特撰生ハム・ルッコラ | ¥2,850
(税込 ¥3,135) |



Come la Manma

カプート・サッコロツソを使った拘り麺&ソース

カプート・サッコロツソ100%で練った手打ち麺に豚肉を包んだ指輪状のかわいいショートパスタ。
鶏のブロードとサッコロツソT i p o 00でクリーミーに仕上げながらもさっぱりと
召し上がっていただける魅惑のクリームソース。“マンマの味”

Tortellini di CAPUTO

カプート・サッコロツソ麺トルテッリーニ

¥1,750
(税込1,925)




※写真はイメージです。


Primo Piatto パスタ


…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。  …こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。

*ショートパスタはロングパスタにも変更できます。お気軽にお声掛け下さい。


 Pasta del giorno パスタ デル ジョルノ ¥ask
内容は月替わりメニューをご覧ください。

 Spaghetti Cacio e pepe スパゲッティー カーチョ エ ペペ ¥1,400
(税込 ¥1,540)
チーズとブラックペッパー・バターを使った素朴なソース。

 Spaghetti all'Amatriciana スパゲッティー アッラマトリチャーナ ¥1,500
(税込 ¥1,650)
パンチェッタと玉ねぎを使ったトマトソース。

 Spaghetti Bolognese スパゲッティー ボロニエーゼ ¥1,700
(税込 ¥1,870)
香味野菜と挽肉をじっくり煮込んだミートソース。


 Rigatoni alla Carbonara リガトーニ カルボナーラ ¥1,700
(税込 ¥1,870)
卵とパンチェッタのクリーミーなソース。筒状のショートパスタで。

 Paccheri alla Genovese パッケリ アッラ ジェノヴェーゼ ¥1,850
(税込 ¥2,035)
お肉とタマネギの煮込みソース。筒状のショートパスタで。

 Rigatoni al ragu Napoletano リガトーニ アル ラゲー ナポレターノ ¥1,850
(税込 ¥2,035)
小さな肉団子入りトマト煮込みソース。筒状のショートパスタで。

 Spaghetti Vongole スパゲッティー ヴォンゴレ ¥1,900
(税込 ¥2,090)
チェリートマト入り、あさりのオイルソース。

 Linguine Nero di Sepia リングイーネ ネロ ディ セピア ¥2,000
(税込 ¥2,200)
イカ墨とヤリイカを使ったチェザリ秘伝の旨味あふれるソース。

 Linguine alla Luciano リングイーネ アッラ ルチアーノ ¥2,200
(税込 ¥2,420)
スルメイカとレーズン・松の実・ケッパーを煮込んだトマトとイカの旨みたっぷりソース。楕円型のロングパスタで。



パスタの味には妥協しないナポリの人たちの中でも評価の高いパスタの聖地グラナチャーノ(ナポリ)「ディ・マルティーノ」のパスタを使用しています。ディ・マルティーノ社では、イタリア産100%にこだわって伝統的な製法である低温長時間乾燥でパスタづくりを行っています。



Pasta Fresca オリジナル生麺

基本は乾麺ですが、オリジナル生麺に替えられます。
(カブート社小麦粉100%使用)



Tonnarelli
トンナレリ
幅2mmの太く四角い形
表面のざらつきがソースとよく絡みます。
ネーロ ディ セピアにオススメ。

＋ ¥100
(税込 ¥110)



Tagliatelle
タリアテッレ
幅6mmの平打ち。
きしめん状のパスタ。
ボロニエーゼにオススメ。

＋ ¥100
(税込 ¥110)



Tagliolini
タリオリーニ
幅3mm細めの平打ちパスタ。
軽めのソースによく合います。
カーチョエペペにオススメ。

＋ ¥100
(税込 ¥110)



Pappardelle
パッパルデッレ
幅17mmの平打ち。
広いリボン状のパスタ。
ジェノヴェーゼにオススメ。

＋ ¥100
(税込 ¥110)



Tortellini
トルテッリーニ
豚肉を包んだ指輪状の可愛い
ショートパスタ。
カルボナーラにオススメ。

＋ ¥300
(税込 ¥330)

Specialita di "CESARI!!"

チェザリ!!のスペシャル料理

チェザリ特選アンガス牛のT又はLボーン厚切り肉をナポリの名工ステファノ フェラーラ氏が組み上げた薪焼きグリル台で炎をあげ豪快にブラーチ（薪火焼き）します。ナポリ ヴィスヴィオ火山の溶岩プレートでお好みの焼き加減に焼いてお召し上がり下さい。

Bistecca alla CESARI!! 1g=¥18(税込¥19.8)

チェザリ特選アンガス牛の薪火焼き ※お肉はサンプルよりお選びいただけます。

1~2人前	700g~900g	¥ 12,600 ~ ¥ 16,200 (税込 ¥ 13,860 ~ ¥ 17,820)
2~3人前	900g~1,100g	¥ 16,200 ~ ¥ 19,800 (税込 ¥ 17,820 ~ ¥ 21,780)
3~4人前	1,100g~1,300g	¥ 19,800 ~ ¥ 23,400 (税込 ¥ 21,780 ~ ¥ 25,740)
4~5人前	1,300g~1,500g	¥ 23,400 ~ ¥ 27,000 (税込 ¥ 25,740 ~ ¥ 29,700)

チェザリ特選アンガス牛とは…

柳橋市場で一番の老舗精肉店『九十商店』肉のマエストロ今野氏が惚れ込んだアンガス種のショートロインを60日以上ウエットエージング（熟成）をかけながらチルド（未冷凍）輸入し柳橋の専用肉庫にて大切に管理する、チェザリの為だけの特選牛。肉質がたいへん柔らかく旨味たっぷりの赤身肉です。

Pizzeria Braceria
CESARI!!

※写真はイメージです。

Secondo Piatto メインのお料理



…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。



…こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。



Pesce alla Brace del giorno ペッシェ アッラ ブラーチェ デル ジョルノ
鮮魚の薪火焼き。内容は日替わりメニューをご覧ください。 ¥ask



Manzo alla Brace del giorno マンゾ アッラ ブラーチェ デル ジョルノ
特選牛の薪火焼き。内容は日替わりメニューをご覧ください。 ¥ask



Maiale alla Brace マイアーレ アッラ ブラーチェ 300g ¥3,180
宮崎県産三元豚の薪火焼き。 (税込 ¥3,498)



Agnello alla Brace アニェット アッラ ブラーチェ 350g ¥4,800
ニュージーランド産仔羊の薪火焼き。 (税込 ¥5,280)



Salsiccia alla Brace サルシッチャ アッラ ブラーチェ ¥1,500
サルシッチャ=生ソーセージの薪火焼き。フリアリエッリ (青菜) 添え。(税込 ¥1,650)



Porchetta (Girarosto) ポルケッタ ¥1,500
ハーブを巻きこんだ豚バラのジラロースト。薪火で仕上げます。 (税込 ¥1,650)



Pollo allo Spiedo (Girarosto) 1/2 ポッコ アッコ スピエド 1/2 ¥1,800
若鶏のジラロースト。薪火で仕上げます。 (税込 ¥1,980)

ナポリの老舗薪窯メーカー。
ステファノフェラーラ氏は世界中から
絶大な信頼を得ている敏腕窯職人。
当店のピッツァ用薪窯を始め薪火焼き
グリル・フリット専用釜などキッチン
の機材を製作。



Contorno 付け合わせ

お野菜料理は噛むソースです。メインのお料理と
共に一緒にお召し上がり下さい。



Insalata Rucola e Granapadano
インサラータ ルッコラ
エ グラナパダーノ
セルパチコ (天然ルッコラ) と
ルッコラ、グラナパダーノチーズの
サラダ。 ¥ 600
(税込 ¥660)



Patatine arrosto
パタティーネ
アッロースト
じゃがいもの
薪窯焼きロースト。 ¥ 450
(税込 ¥495)



Insalata Verde
インサラータ ヴェルデ
自家製ドレッシングで
和えたグリーンサラダ ¥ 600
(税込 ¥660)



Cipolla arrosto
チポッラ アッロースト
玉ねぎの
薪窯焼きロースト。 ¥ 450
(税込 ¥495)



Verdure dell'giorno ¥ ask
ヴェルドウーレ デル ジョルノ
季節のお野菜料理。
日替わりメニューをご覧ください。

Dolce



Dolce misto Napoletana

Poto by Ittetu Futastuka

Dolce ドルチェ



Gelato del giorno 本日のジェラート
おすすめ料理メニューの裏をご覧ください。

¥ 400～
(税込 ¥ 440～)



Tiramisù ティラミス

売れすぎて消えた、伝説のティラミスが復活!!
濃厚なマスカルポーネとナポリKIMBO社の最高級エスプレッソを使用。

¥ 400
(税込 ¥ 440)



Budino ブディーノ(石窯焼きプリン)

当店の名物ドルチェ。大自然の中でのびのびと育った元気な鶏から生まれ新鮮こだわり卵を使用。バニラビーンズたっぷりで濃厚な味わいです。

¥ 430
(税込 ¥ 473)



Coda di Aragosta コーダ ディ アラゴスタ

パイ生地の中にシュー生地を入れて焼きのばし、中にクリームを詰めたナポリ菓子。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Delizia al Limone デリッツァ アル リモーネ

レモンチェロ風味のスポンジとレモンクリーム of 爽やかなケーキ。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Pastiera パスティエーラ

大麦と小麦のミルク煮とリコッタチーズを使ったしっとりとしたタルト。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Torta Caprese カプレーゼ

アーモンドスライスを使ったカプリ島伝統のチョコレートケーキ。

¥ 500
(税込 ¥ 550)



Torta Ricca al Parmigiana トルタ リッカ アル パルミジャーナ

パルミジャーノチーズをふんだんに使ったリッチチーズケーキ

¥ 530
(税込 ¥ 583)



Babà Napoletana ババ ナポレターナ

ナポリのドルチェと言えば、ババです。ラム酒のきいた生地を生クリームたっぷり!

¥ 530
(税込 ¥ 583)



Dolce misto Napoletana ドルチェ ミスト ナポレターナ

ドルチェ盛合わせ。
(ティラミス・プリン・アラゴスタ etc)

¥ 1,450
(税込 ¥ 1,595)



Affogato al caffè アフフォガート アル カッフェ

濃厚な匠ジェラートに当店自慢のエスプレッソをかけて召し上がれ。

¥ 630
(税込 ¥ 693)



私たち匠が作っています!!

世界一のピッツァ職人
パシクアーレ牧島

× チェザリ!!
プリモバスティチエーラ
上田 舞子

Bibite Analcoliche ソフトドリンク



当店のお料理を美味しくお召し上がりいただく為に、
イタリア産のお水を特別価格で提供いたします。

- S. Pellegrino 1000ml サンペレグリーノ 大瓶 《ガス入り ミネラルウォーター》 ￥450(税込 ￥495)
イタリアのロンバルディア州近郊で採水されたガス入りミネラルウォーター。きめ細かな繊細な泡とほのかなミネラルのアロマが特徴。
- Acqua Panna 1000ml アクア パンナ 大瓶 《ミネラルウォーター》 ￥450(税込 ￥495)
イタリアのトスカーナ州近郊で採水されたミネラルウォーター。なめらかで軽くスムーズな口当たりが特徴。

世界の多くの美食家達から愛される最も有名なイタリア産ナチュラルミネラルウォーター。

Bevande Fredde 冷たいお飲み物

- Coca cola コカ・コーラ ￥400 (税込 ￥440)
- Ginger ale ジンジャーエール ￥400 (税込 ￥440)
- Succo d'Arancia オレンジジュース ￥500 (税込 ￥550)
- Succo di Pompelmo グレープフルーツジュース ￥500 (税込 ￥550)
- Succo di Pesca ピーチジュース ￥500 (税込 ￥550)
- Succo d'Arancia rossa ブラッドオレンジジュース ￥650 (税込 ￥715)
- Caffè Freddo アイスコーヒー ￥400 (税込 ￥440)
- Caffè Latte Freddo アイスカフェ・ラテ ￥450 (税込 ￥495)
- Te Freddo アイスティー ￥450 (税込 ￥495)
- Te Oolong Freddo 《ミルクティー・レモンティー》 ￥500 (税込 ￥550)
- Te Oolong Freddo ウーロン茶 ￥400 (税込 ￥440)



Birra Analcolica ノンアルコールビール

- ALL-FREE オールフリー (3瓶) ￥500 (税込 ￥550)

Bevande Calde 暖かいお飲み物

- Espresso エスプレッソ ￥350 (税込 ￥385)
- Espresso Doppio ダブル エスプレッソ ￥450 (税込 ￥495)
- Caffè Macchiato カフェ マキアート ￥400 (税込 ￥440)
- Caffè コーヒー ￥400 (税込 ￥440)
- La Cuccuma クックマ ￥500 (税込 ￥550)
- Caffè Latte カフェ・ラテ ￥450 (税込 ￥495)
- Cappuccino カプチーノ ￥500 (税込 ￥550)
- Tè ストレートティー ￥450 (税込 ￥495)
- Tè 《ミルクティー・レモンティー》 ￥500 (税込 ￥550)



(現地新聞記事)

Ambasciatore del caffè Napoletano in Giappone
Napoli, 25 Novembre 2014


ピッツァ職人パシクアーレ牧島ナポリのコーヒー文化を日本へ伝える
カフェナポレターノ大使に就任

(2014年11月25日ナポリにて)



Bibite Alcoliche アルコール

Birra ナポリの地ビール

 Birra Antoniana Marechiaro 33cl ¥880
アントニアーナ マーレキアーロ (瓶) (税込 ¥968)

醸造家のこだわりの詰まった
最高峰の生ビール。
きめ細やかな泡と“うまさ”への
こだわりを是非お楽しみ下さい。




PREMIUM
MALTS
MASTER'S DREAM

醸造家の夢




ナポリのような古くから活気のある町の魅力を彷彿とさせるアロマ豊かな香りが詰まったナポリの地ビール。


Birra 生ビール・イタリアビール


 MASTER'S DREAM マスターズドリーム (生) 32cl ¥650 (税込 ¥715)
 Carlsberg カールスバーグ (生) 32cl ¥550 (税込 ¥605)
 BIRRA MORETTI モレッティー (瓶) (大瓶) 66cl ¥1,400 (税込 ¥1,540)
(小瓶) 33cl ¥750 (税込 ¥825)


Cocktail Aperitivi カクテル・食前酒


その他カクテルは、お気軽にお申し付け下さい。


 Campari Soda カンパリスオーダ ¥550 (税込 ¥605)

 Cinzano Soda チンザノソーダ ¥500 (税込 ¥605)

 Aperol Soda アペロールソーダ ¥500 (税込 ¥605)

 Don Adolfo ドン アドルフォ ¥650 (税込 ¥715)
《ウイスキー+シチリアレモン+ソーダ》

 Parziale パルツィアーレ ¥650 (税込 ¥715)
《ウイスキー+ジンジャーエール》

 Antimo アンティモ ¥750 (税込 ¥825)
《ウイスキー+オレンジジュース+ブラッドオレンジジュース》

Limoncello リモンチェッロ

<+ ¥100 (税込 ¥110) でソーダ又はトニック割りにできます。>

Limoncello Amalfi リモンチェッロ アマルフィ (ロック/ストレート) ¥550 (税込 ¥605)
《アマルフィー産レモンを使用した、レモンリキュール》



Limoncello di Capri リモンチェッロ ディ カプリ (ロック/ストレート) ¥550 (税込 ¥605)
《カプリ島のレモンで作ったクリアなレモンチェッロ。》



Amaro e Liquore アマーロ・リキュール

<+ ¥100 (税込 ¥110) でソーダ又はトニック割りにできます。>

Strega ストレガ

ストレガ=魔女という意味のナポリのリキュール。サフランで色づけされた甘いバニラの風味をお愉しみいただけます。

¥550 (税込 ¥605)



AVERNA アヴェルナ

シチリアで作られるリンドウの花の根を主体にした薬酒です。

¥550 (税込 ¥605)



RUCOLINO ルコリーノ

イスキア島で20年愛され続けているルッコラのリキュール。トロンとした甘み、ルッコラの爽やかさ、ちょっぴりほろ苦いアマーロをお楽しみ下さい。

¥750 (税込 ¥825)



Grappa グラッパ

<+ ¥100 (税込 ¥110) でソーダ又はトニック割りにできます。>

Acquavite Bianca -NARDINI- 《VENETO》 アクアヴィテ ビアンカ
香りは垂直で開け、特徴的な味わいの辛口。

¥550 (税込 ¥605)



Acquavite Riserva -NARDINI- 《VENETO》 アクアヴィテ リゼルヴァ
デリケートで芳しく調和の取れた香り、滑らかで力強い味わい。

¥550 (税込 ¥605)



Valdavi Grappa di Moscato -BERTA- 《PIEMONTE》

¥650 (税込 ¥715)

ヴァルダヴィ グラッパ ディ モスカート

調和の取れたエレガントな香りとおアロマティックでソフトな飲み口。



POLI Musiam Ruta -POLI- 《VENETO》 ポリ ミュージアム ルタ

¥650 (税込 ¥715)

緑をたっぷり含んだ体に優しさを感じる香り、心地より苦みが特徴の薬草入りグラッパ。



当店こだわりのグラス・ボトルワイン

Bianco 白ワイン

Crabo Riesling

クラボ リースリング
MARE MAGNUM ~LOMBARDIA~
ブドウ品種：リースリング
(さわやかな辛口)

白い花やリンゴ、桃のアロマに柑橘類のニュアンス。
華やかでミネラル感があり長い余韻が楽しめます。
シーフードを楽しむ為につくられたさわやかなワインです!

Pavia I.G.P.

ボトル ¥4,200 (税別) **¥4,620** (税込)
グラス ¥750 (税別) **¥825** (税込)



Rosso 赤ワイン

Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッビオーロ
FONTANAFREDDA ~PIEMONTE~
ブドウ品種：ネッビオーロ
(エレガントなフルボディ)

イタリアで最も高貴なブドウといわれるネッビオーロ。
香り深く、温かで柔らかなしっかりしたボディをもち、口当たりが良く、余韻のあるワイン。

Langhe D.O.P.

ボトル ¥5,400 (税別) **¥5,940** (税込)
グラス ¥950 (税別) **¥1045** (税込)



Ischia Bianco

イスキアビアンコ
PIETRA TORCIA ~CAMPANIA~
ブドウ品種：ピアンコレッタ、フォルステーラ、
(さっぱりとした辛口) ウーヴァリッラ、サンレオナルド
ナポリの沖に浮かぶイスキア島のワイン。
優しいアロマにバランスのとれた酸と絶妙なほろ苦さが特徴。
フレッシュで風味豊かなワインです。

Ischia Bianco
Superiore D.O.C.

ボトル ¥6,000 (税別) **¥6,600** (税込)
グラス ¥1,050 (税別) **¥1,155** (税込)



Pinot Nero Alto Adige

ピノ ネーロ アルト アディジェ
ST MICHAEL ~TRENTINO-ALTOADIGE~
ブドウ品種：ピノ・ネーロ
(ふくよかなミディアムボディ)

美しいガーネット色、ブラックベリーなどの森の果実の香り、
奥行きのある豊かな味わいが特徴。
料理と合わせると、より魅力が増すワインです。

Alto Adige D.O.P.

ボトル ¥6,300 (税別) **¥6,930** (税込)
グラス ¥1,100 (税別) **¥1,210** (税込)



Gavi

ガヴィ
LA SCOLCA~PIEMONTE~
ブドウ品種：コルテーゼ
(フレッシュな中辛口)

繊細でピュアな香りと上品でフレッシュな酸味。
ガヴィ村の中でも最良のコルテーゼ種が育つ地域で100年以上の歴史と近代的な醸造方法もつ
ラ・スコルカ社が届けるガヴィ。
ロマンチックな愛の逸話もある素敵なワイン。

Gavi D.O.P.

ボトル ¥8,100 (税別) **¥8,910** (税込)
グラス ¥1,400 (税別) **¥1,540** (税込)



Taurasi Santandrea

タウラジ サンタンドレア
VINOSIA~CAMPANIA~
ブドウ品種：アリアニコ
(コクのあるフルボディ)

黒い果実やチョコレートの濃厚な香りにほのかなスパイス。
凝縮感ある果実にふくよかなタンニン。
当店薪火焼きの肉料理と合う
全体的なバランスのとれたTaurasi。

Taurasi D.O.P.

ボトル ¥7,500 (税別) **¥8,250** (税込)
グラス ¥1,300 (税別) **¥1,430** (税込)



ハウスワイン

Spumante

Fa la Festa VILLA MATILDE

ファラ フェスタ ブドウ品種：ファランギーナ
ハツラツとした泡立ち、新鮮な果実の香りとフルーティーな味わいのカジュアルな辛口スパマンテ。

ボトル ¥3,980 (税別) **¥4,378** (税込)
グラス ¥700 (税別) **¥770** (税込)

Bianco

CAMPOSTATANO Falanghina VILLA MATILDE

カンポスタターノ ファランギーナ ブドウ品種：ファランギーナ
安くて・美味しい、当店こだわりのハウスワイン。ナポリピッツァとの相性抜群のファランギーナ。

ボトル ¥3,180 (税別) **¥3,498** (税込)
グラス ¥550 (税別) **¥605** (税込)

Rosso

CAMPOSTATANO Aglianico VILLA MATILDE

カンポスタターノ アリアニコ ブドウ品種：アリアニコ
安くて・美味しい、当店こだわりのハウスワイン。ナポリピッツァとの相性抜群のアリアニコ。

ボトル ¥3,180 (税別) **¥3,498** (税込)
グラス ¥550 (税別) **¥605** (税込)

Spumanti スパークリングワイン

1. Fala Festa
VILLA MATILDE
~CAMPANIA~
ファラ フェスタ
(爽やかな辛口)



ブドウ品種：ファランギーナ
ハツラツとした泡立ち、新鮮な果実の香りとフルーティーな味わいのカジュアルな辛口スパマンテ。
¥3,980 (税込¥4,378)

3. Flegreo Azzurra
FEDERICIANE MONTELEONE
~CAMPANIA~
フレグレオ アズーラ
(爽やかな辛口)

数量限定！
優勝記念ボトル



ブドウ品種：ファランギーナ
ファランギーナ特有の多様なアロマと凝縮された芳香、程よい酸。口当たり良く厚みがあり丸みのある味わい。
¥5,690 (税込¥6,259)

5. Cuve'e Prestige
C'ADEL BOSCO
~LOMBARDIA~

Franciacorta
D.O.C.G



キュヴェ プレストージュ
(ふよやかな辛口)
ブドウ品種：シャルドネ・ピノビアンコ・ピノネーロ
スパマンテの最高峰。造り手は世界中で評価の高いカデルボスコ！美しい泡と優美な味わいをお楽しみ下さい。
¥9,190 (税込¥10,109)

7. DUBL
FEUDI DI SANGREGORIO
~CAMPANIA~



ドゥブル ファランギーナ
(キレのある辛口)
ブドウ品種：ファランギーナ
繊細な口当たりと爽快感のある柑橘系の香り。洗練された味わいの南イタリアが生んだスパマンテの傑作！
¥10,190 (税込¥11,209)

9. Coupe
MONTE ROSSA
~LOMBARDIA~
クペ

Franciacorta
D.O.C.G



ブドウ品種：シャルドネ・ピノネーロ
ノンサード（補糖なし）のビュアでフレッシュな口当たり。飲み心地はなめらかさも有りミルクレーンフランチャコルタ。
¥11,960 (税込¥13,156)

11. Ferrari Rose
FERRARI
~TRENTINO-ALTO-ADIGE~



フェッラーリ ロゼ
(華やかな辛口)
ブドウ品種：ピノネーロ、シャルドネ
赤い果実やバラを思わせる、アロマティックで滑らかな口当たり。フェッラーリが贈る色彩も美しいロゼ。
¥13,390 (税込¥14,729)

2. Asti "Palette" Blue
FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~
アスティ “パレット” ブルー
(甘口) ブドウ品種：モスカート



香り高く濃厚。心地よい泡が爽やかで程よい。モスカートに特徴的な甘いムスクやアカシアなどさまざまな花の華やかな香り。喜ばしい果実感が余韻に長く続きます。
¥4,680 (税込¥5,148)

4. Ferrari Maximum
FERRARI
~TRENTINO-ALTO-ADIGE~
フェッラーリ マキシマム
(エレガントな辛口)



ブドウ品種：シャルドネ
魅力的なイースト香とミネラル、エレガントな酸。世界最高峰のスパークリングワインの造り手による極上の逸品。
¥9,190 (税込¥10,109)

6. Prima Cuve'e
MONTE ROSSA
~LOMBARDIA~

Franciacorta
D.O.C.G



プリマ キュヴェ
(ふよやかな辛口)
ブドウ品種：ピノビアンコ・シャルドネ・ピノネーロ
細部にまでこだわりを持ち生まれた高貴な香りと深い味わいの最高級スパマンテ。
¥9,490 (税込¥10,439)

8. Millesimato Pas Dose
CONTRATTO
~PIEMONTE~

Altalanga
D.O.C.G



ミッレジマート パドセ
(エレガントな辛口)
ブドウ品種：ピノネーロ・シャルドネ
イタリアで初めてヴィンテージ入りのスパークリングを造ったコントラット社革命の1本！
¥11,190 (税込¥12,309)

10. Mirafiore
FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~

Altalanga
D.O.C.G



ミラフィオーレ
(ふよやかな辛口)
ブドウ品種：ピノネーロ
白い果肉のフルーツやパンの皮などの香り。クリーミーで心地よい泡、ピノネーロらしいしっかりとした骨格があり、フレッシュ感のある豊かな味わい。
¥12,680 (税込¥13,948)

12. Cabochon
MONTE ROSSA
~LOMBARDIA~

Franciacorta
D.O.C.G



カボション
(厚みのある辛口)
ブドウ品種：シャルドネ・ピノネーロ
宝石のごとく輝かしく繊細な泡、力強く気品のある味わい。スパマンテ界のダイヤモンド！
¥16,990 (税込¥18,689)

Frizzante 微発泡ワイン

13. Lambrusco Reggiano Amabile

DONELLI

~EMILIA ROMAGNA~

ランブルスコ レジャーノ アマービレ
(やや甘口)

ブドウ品種：ランブルスコ・アンチェロッタ
イタリアでは生ハムやサラミなどと共に楽しめる、ブドウ本来の程よい甘さが特徴の微発泡の赤ワイン。

¥3,130
(税込¥3,443)



14. Pompeiano Bianco Frizzante

Federiciane Monteleone

~CAMPANIA~

ポンペイアーノ ビアンコ フリッツァンテ
(やや辛口)

ブドウ品種：ファランギーナ・コーダ ディ ヴォルペ
長年チェザリで人気のあるフルーティーな口当たりの優しい微発泡の白ワイン。

¥3,690
(税込¥4,059)



15. Pompeiano Rosso Frizzante

Federiciane Monteleone

~CAMPANIA~

ポンペイアーノ ロッソ フリッツァンテ
(やや辛口)

ブドウ品種：ピエディロッソ・シャッシノーゾ
輝くようなルビーレッド色。ブドウの特徴が良く出た果実味と口当たりが良い微発泡の赤ワイン。

¥3,690
(税込¥4,059)



16. Moscato D'asti

FONTANAFREDDA

~PIEMONTE~

モスカート ダスティ
(中甘口)

ブドウ品種：モスカート
とれたてのマスクットのような心地よい香りと優しい甘さ。バランスのとれた味わいの中甘口ワイン。

¥4,980
(税込¥5,478)



Vini Bianchi 白ワイン

17. Campostatano Bianco

VILLA MATILDE

~CAMPANIA~

カンポスタターノ ビアンコ
(爽やかな辛口) ブドウ品種：ファランギーナ
安くて美味しい当店こだわりのハウスワイン。
ナポリピッツァとの相性抜群のファランギーナ

¥3,180
(税込¥3,498)



18. Frascati Superiore

POGGIO LE VOLPI

~LAZIO~

フラスカティ スペリオール
(フルーティーな中辛口) ブドウ品種：マルヴァジア主体
マンゴーやパイナップルといったトロピカルフルーツを
思わせる味わい。女性の方におすすめの白ワイン。

¥3,930
(税込¥4,323)



19. Terre al Monte

RIVERA

~PUGLIA~

テッレ アルモンテ
(爽やかな辛口) ブドウ品種：ソーヴィニオンブラン
フレッシュでフルーティーな香り。
豊かな果実味があり、心地よい酸と
バランスのとれた味わい。

¥5,400
(税込¥5,940)



20. Albia Rose

BARONE RICASOLI

~TOSCANA~

アルビア ロゼ
(華やかな辛口) ブドウ品種：サンジョヴェーゼ・メルロー

苺やラズベリーなどのチャームングな香りと爽やかな味わいのロゼ
前菜からメインまでこれ一本で楽しんでいただけます。

¥5,460
(税込¥6,006)



21. OrangeWine Rubicone

PODERI DAL NESPORI

~EMILIA-ROMAGNA~

オレンジワイン ルビコーネ
(厚みのある辛口) ブドウ品種：トレッピアーノ、ピノビアンコ
ソーヴィニオンブラン

白ブドウを果皮ごと醸すという赤ワインと同じ
醸造工程で造られるオレンジワインは、
ブドウの旨味を余すことなく感じられます。

¥5,460
(税込¥6,006)



22. L'uetta Fiano

MASCA DEL TACCO

~PUGLIA~

ルエッタ フィアーノ
(ふくやかな辛口) ブドウ品種：フィアーノ

フレッシュ&フルーティで風味豊かな
非常に凝縮感のある香り。
ミネラルを感じる余韻が後を引く、
口当たりのいい飲みやすい味わい。

¥5,530
(税込¥6,083)



23. Casal di Serra

UMANI RONCHI

~MARCHE~

カサル ディ セッラ
(厚みのある辛口) ブドウ品種：ヴェルデッキオ
フレッシュで華やかなブーケがあり、
フルーツやアーモンドを感じられる凝縮した味わいです。
独特のまろやかさとふくよかさのあるワイン。

¥5,660
(税込¥6,226)



24. GAVI del comune di Gavi

FONTANAFREDDA

~PIEMONTE~

ガヴィ・デル・コムエーネ・ディ・ガヴィ

(ふくやかな中辛口) ブドウ品種：コルテーゼ
グリーンかかった麦わら色で青リンゴを思わせる香りが特徴。
スッキリとした辛口でバランスのとれたエレガントな味わい。
女性にお勧めのワインです！

¥6,180
(税込¥6,798)



25. L'Amore delle Api Fiano

I PENTRI
~CAMPANIA~

ラモーレ デッレ アピ フィアーノ
(華やかな辛口) ブドウ品種: フィアーノ

アピとは伊語で蜂の意味。よく熟れた果実の香りと豊潤な味わい。
ワインの名のごとく余韻に蜂蜜の優しい甘みを感じられる
リッチな白ワイン。



¥6,260
(税込¥6,886)

27. Roero Arneis

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~

ロエロ アルネイス
(爽やかな辛口) ブドウ品種: アルネイス

トロピカルフルーツや熟した洋ナシ、
アカシアの蜂蜜のような香り。
優美で繊細な味わいの爽やかなワイン。



¥6,480
(税込¥7,128)

29. Pinot Bianco Friuli

LE MONDE
~FRIURI-VENEZIA~

ピノビアンコ フリウリ
(すっきりとした辛口) ブドウ品種: ピノビアンコ

熟したパッションフルーツ、黄桃、甘いスパイスの香り。
なめらかな口当たりと豊かなアロマの調和のとれた、
純粹にぶどうの旨味を感じられる北イタリアのワイン。



¥ 6,560
(税込¥7,216)

31. ALTA MORA Etna Bianco

CUSMANO
~SICILIA~

アルタモーラ エトナ ビアンコ
(ふよやかな辛口) ブドウ品種: カッリカンテ主体

注目のワイン産地“エトナ”よくブルゴーニュワインに
例えられる味わいは爽快感のある酸と非常にエレガントな
味わいが特徴の辛口白ワイン



¥7,230
(税込¥7,953)

33. Greco di Tufo

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

グレコ デイトゥーフォ
(しっかりした辛口) ブドウ品種: グレコ デイトゥーフォ
しっかりとした酸と熟した果実からなる力強く厳格な辛口白ワイン。
甲殻類との相性は抜群です。



¥7,390
(税込¥8,129)

35. CARACCI

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

カラッチ
(しっかりした辛口) ブドウ品種: ファランギーナ

ブドウの良い年のみ造られる実にエレガントな
長期熟成タイプのカンパーニャ州を代表する辛口白ワイン。



¥8,130
(税込¥8,943)

26. Ischia Bianco

CASA D'AMBRA
~CAMPANIA~

イスキアビアンコ
(キレのある辛口) ブドウ品種: ビアンコレッラ、フォラステラ

イスキア島の土着品種から造られるフレッシュで綺麗な酸味が特徴の白ワイン。
ピッツァとの相性抜群です。



¥6,390
(税込¥7,029)

28. Coda di Volpe "Amineo"

Cantina del Taburuno
~CAMPANIA~

コーダディヴォルペ “アミネオ”
(さっぱりとした辛口) ブドウ品種: コーダディヴォルペ

色彩は黄色みを帯びた麦わら色。
非常に果実味の豊かな香りとバランスの取れたふよやかな味わい。



¥6,460
(税込¥7,106)

30. Falerno del Massico

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

ファレルノ デル マッシコ
(ふよやかな辛口) ブドウ品種: ファランギーナ

黄桃や洋ナシ、バナナなどの完熟した果実の香りと優しい味わい。
エレガントでバランスの優れた白ワイン。



¥6,990
(税込¥7,689)

32. Fiano di Avellino

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

フィアーノ ディ アヴェッリーノ
(ふよやかな辛口) ブドウ品種: フィアーノ ディ アヴェッリーノ
カンパーニャを代表するブドウ品種“フィアーノ”甘く優しい魅力的な
香りと豊かな果実味が特徴。白桃や洋ナシ蜂蜜を感じさせる余韻が
長く、優美な白ワイン。



¥ 7,390
(税込¥8,129)

34. JALE

CUSMANO
~SICILIA~

ヤレ
(フルーティーな辛口) ブドウ品種: シャルドネ
シチリアの太陽の恵みを浴びて育ったシャルドネ100%と
樽熟性からなるゴージャスな白ワイン。



¥7,930
(税込¥8,723)

36. "Tenuta Frassitelli" Ischia Bianco

CASA D'AMBRA
~CAMPANIA~

“テヌータ フラッシテッリ” イスキアビアンコ
(キレのある辛口) ブドウ品種: ビアンコレッラ

「南イタリア最高の白ワインの一つ」と評価されるフラッグシップ
ワイン。エレガントでボディのしっかりとしたワイン。



¥8,390
(税込¥9,229)

37. Campostatano Rosso

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

カンポスタターノ ロッソ

(優しいミディアムボディ) ブドウ品種: アリアニコ

安くて美味しい当店こだわりのハウスワイン。
ナポリピッツァとの相性抜群のアリアニコ。



¥3,180
(税込¥3,498)

39. Copertino Rosso

Rocca di Mori
~PUGLIA~

コペルティーノ ロッソ

(辛口) ブドウ品種: ネグロアマーロ・モンテブルチャーノ

舌に残る余韻が心地よいほのかに甘みも感じられる
しっかりとした味わいの赤ワイン。



¥4,330
(税込¥4,763)

41. Barbera d'Alba

FONTANAFREDDA
~PIEMONTE~

バルベーラ ダルバ

(なめらかなミディアムボディ) ブドウ品種: バルベーラ

ピエモンテ州の伝統的土着品種。爽やかでフレッシュな酸。
力強く、辛口でベルベットのような口当たりの余韻の
長い味わいが特徴。



¥4,780
(税込¥5,258)

43. Susumaniello

MASCA DEL TACCO
~PUGLIA~

ススマニエッロ

(コクのあるフルボディ) ブドウ品種: ススマニエッロ

プーリアの古代品種、ススマニエッロ
赤や黒の果実、花や香辛料の凝縮したアロマ。
なめらかなタンニンと酸味が支える濃縮感あるワイン。



¥5,960
(税込¥6,556)

45. PER'E PALUMMO

Casa D'Ambra
~CAMPANIA~

ペルパルンモ

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種: ピエディロッソ

ザクロやラズベリー・ラベンダーなどの香り。心地よい酸味と
豊かなミネラルが特徴的なイスキア島ならではの個性豊かな
赤ワイン。



¥6,990
(税込¥7,689)

47. Falerno del Massico

VILLA MATILDE
~CAMPANIA~

ファレルノ デル マッシコ

(コクのあるフルボディ) ブドウ品種: アリアニコ

古代ローマ時代に愛されながらも姿を消した伝説の赤ワイン。
凝縮させた果実味と複雑さを兼ね備え今日この造り手により
復活した奇跡の赤ワイン。



¥7,590
(税込¥8,349)

38. Merlot

CUSMANO
~SICILIA~

メルロー

(フルーティーなミディアムボディ) ブドウ品種: メルロー

世界中のだれもが愛するブドウ品種。ブラッドオレンジなどの
柑橘類、良く熟れた果実味、丸みのあるタンニンからなる
優しいワイン。



¥3,930
(税込¥4,323)

40. "Tellus" Rosso Lazio

Falesco

~LAZIO~

テルース ロッソ ディ ラッツィオ

(スパイシーなミディアムボディ) ブドウ品種: シラー

イタリアでは珍しいシラー100%。
チェリーやカシスの豊かな香りや濃厚な果実味、スパイスや
バニラなどの味わいのバランスが見事なイタリア屈指の醸造家が
手掛けるワイン。



¥4,530
(税込¥4,983)

42. Aglianico del Taburno "Fideris"

Cantina del Taburuno
~CAMPANIA~

アリアニコデルタブルノ "フィデリス"

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種: アリアニコ

サンジョヴェーゼ・メルロー
力強い香りや味わい、滑らかなタンニン、長い余韻。
アリアニコの特徴をいかに表現した
優れたワイン。



¥5,730
(税込¥6,303)

44. Benuara

CUSMANO
~SICILIA~

ベヌアラー

(スパイシーなフルボディ) ブドウ品種: ネーロダーヴォラ
シラー

ネーロダーヴォラの豊かな果実味とシラーのスパイシーさの巧みな
バランスによりシチリアらしい力強い赤ワインが生まれました。
薪火焼き料理にお勧めの一本。



¥6,160
(税込¥6,776)

46. ALTA MORA Etna Rosso

CUSMANO
~SICILIA~

アルタモーラ エトナロッソ

(華やかなミディアムボディ) ブドウ品種: ネレッロ マスカレーゼ

ボリュームのないイメージのシチリアワインの中でもエトナ地方では
ブルゴーニュタイプのエlegantなワインに仕上がります。



¥7,230
(税込¥7,953)

48. KERRES Piediroso

I PENTRI
~CAMPANIA~

ケルレス ピエディロッソ

(コクのあるフルボディ) ブドウ品種: ピエディロッソ

カンパーニャ州の土着品種ピエディロッソ。熟成した果実のリッチな
味わいとバランスの威厳ある赤ワイン。



¥7,660
(税込¥8,426)

49. Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva

BARONE RICASOLI

~TOSCANA~

ロッカ グイチャルダ

(エレガントなフルボディ) ブドウ品種：サンジョヴェーゼ90%
メルロー5%・カナイオーロ5%

イタリアの赤ワイン用ブドウ品種の中で一番の生産量をほこるサンジョヴェーゼ。サンジョヴェーゼらしさを純粋に楽しんでいたいただけるワインです。



¥7,860

(税込¥8,646)

50. Bolgheri

BARONE RICASOLI

~TOSCANA~

ボルゲリ

(モダンなフルボディ) ブドウ品種：サンジョヴェーゼ50%
メルロー25%・プティヴェルド25%

イタリアで最も人気のある産地ボルゲリ。この地で新しいプロジェクトを起こして生まれたコストパフォーマンス最高の赤ワイン。



¥8,460

(税込¥9,306)

51. Core

Montevetrano

~CAMPANIA~

コーレ

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ

コーレとはナポリ弁でハートという意味。ワインへの愛情を彷彿させる深いビーレッド色。ナポリの土着品種であるアリアニコ100%。ピッツァはもちろん、薪火焼きグリルで焼き上げたビステッカとの相性も抜群です。



¥8,690

(税込¥9,559)

52. Barolo

FONTANAFREDDA

~PIEMONTE~

バローロ

(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：ネッピオーロ

イタリアワインの王様と言えば「バローロ」。大樽熟成の奥ゆかしく、しなやかな印象。優美でソフト、シルキーな口当たり。時間と共に変化していく色・香り味をお楽しみください。



¥10,080

(税込¥11,088)

53. Barbaresco

FONTANAFREDDA

~PIEMONTE~

バルバレスコ

(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：ネッピオーロ

長期熟成した果実のコクのある力強いポテンシャル。アルコール感が強く、ソフトでコクがあり、ピロードのような舌触り。味と香りが調和していて、その風味は長く続きます。



¥10,180

(税込¥11,198)

54. Petrafusa Taurasi

VILLA MATILDE

~CAMPANIA~

ペトラファーザ タウラージ

(なめらかなフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ

濃い色調のチェリーやベリーにバニラのニュアンス。ヴェルヴェットのようになめらかなタンニンのバランスのとれた味わい。



¥10,690

(税込¥11,759)

55. Tintilia

TERRESACRE

~MOLISE~

ティンティリア

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：ティンティリア

希少価値の高いブドウ品種。香り、味、余韻どれをとっても素晴らしい見事なワイン。モリーゼ州最高のワインの一つです。



¥10,960

(税込¥12,056)

56. Barolo SERRALUNGA D'ALBA

FONTANAFREDDA

~PIEMONTE~

バローロ セッラルunga ダルバ

(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：ネッピオーロ

フォンタナフレdda社の本拠地セッラルungaダルバ村で造られる複雑な香りとボリューム感のある味わい。厳格で洗練された唯一無二のバローロ。



¥11,980

(税込¥14,300)

57. Taurasi Vigna Cinzue Querce

Salvatore Molettieri

~CAMPANIA~

タウラージ ヴィーニャチンクエ クエルチェ

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ

チンクエ・クエルチェとは『5つの樅の樹』に由来する名前。ワイナリーの畑があるモンテマラーノ村は、古来よりタウラージ最上の畑として語り継がれてきた最上のタウラージをお楽しみ下さい。



¥13,660

(税込¥15,026)

58. CAMARATO

VILLA MATILDE

~CAMPANIA~

カマラート

(気品のあるフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ・ピエディロッソ

最も樹齢が古く日当たりの良い畑「カマラート」でブドウの品質がよい年にしかリリースされないワイン。美しくもあり力強くもある余韻の長い高貴なワイン。



¥14,190

(税込¥15,609)

59. Duca Enrico

DUCA DI SALAPARUTA

~SICILIA~

ドゥーカ エンリコ

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：ネロダーヴォラ

甘さのある果実感とスパイシーなニュアンス、バランスの取れたタンニンを感じられるシチリア最高のワイン。



¥14,360

(税込¥15,796)

60. Montevetrano

Montevetrano

~CAMPANIA~

モンテヴェトラノー

(しっかりしたフルボディ) ブドウ品種：アリアニコ

南イタリアワインを一躍有名にしたスーパーワイン。ボルドーワイン好きな方におすすめの偉大な赤ワイン。



¥16,990

(税込¥18,689)