

BEER・SOUR (ビール・ハイボール・チューハイ)

麒麟生ビール 350ml	KIRIN DRAFT BEER	¥700
モレッティ イタリアン瓶ビール 330ml	MORETTI BIRRA ITALIANA	¥800
チョップロール ハイボール or チューハイ (チョップロール自家製ジンジャーシロップ使用)	CHOPP ROLL HIGHBALL	¥800

SPUMANTE (スプマンテ)

スカッコ (エミリアロマーニャ)	SCACCO	G ¥900	B ¥4700
------------------	--------	--------	---------

FRANCIACORTA (フランチャコルタ)

フランチャコルタ DOCG (ロンバルディア)	FRANCIACORTA	B ¥10,700
-------------------------	--------------	-----------

VERMOUTH (ベルモット)

ROSSO or BIANCO (45ml)	¥950
------------------------	------

数十種類のナチュラルハーブとスパイスをブレンドして造る100%自然派の薬膳酒。

当店自然派ワインのインポーターである翠千賀さんが絶賛するベルモット。お勧めはソーダ割。

CAFFÉ (カフェ)

エスプレッソ	ESPRESSO	¥300
エスプレッソ ドoppio (ダブル)	ESPRESSO DOPPIO	¥500
アメリカーノ	AMERICANO	¥500
カプチーノ	CAPPUCCINO	¥600
カフェ シェケラート	CAFÉ SHAKERATO	¥650

TÉ (ティー)

イングリッシュ ティー	ENGLISH TEA	¥500
-------------	-------------	------

数種類からお選びください。*ノンカフェインのディカフェもごございます。

JACOPO COCKTAILS

全種 ¥1100

1. キューバリブレ / Cuba Libre (ラム、コカ・コーラ、ライム)
2. スプリッツ / Spirits (アペロールかカンパリ、स्पマンテ、ソーダ)
3. アメリカーノカクテル / Cocktail Americano (ヴェルムット、カンパリ、ソーダ)
4. ミ・ト / Mi to (ヴェルムット、カンパリ)
5. ミモザ / Mimosa (स्पマンテ、オレンジ)
6. キール・ロイヤル / Kir Royale (स्पマンテ、カシス)
7. ダイキリ / Daiquiri (ラム、マラスキーノ、砂糖、ライム)
8. ジンサワー / Gin Sour (ジン、砂糖、レモン、アングスチュラ)
9. ホワイトロシヤン / White Russian (ウォッカ、カルーア、生クリーム)
10. ブラックロシヤン / Black Russian (ウォッカ、カルーア)
11. エスプレッソマティーニ / Espresso Martini (ウォッカ、エスプレッソ、砂糖)
12. モスコミュール / Moscow Mule (ウォッカ、ライム、ジンジャーエール)
13. トムコリンズ / Tom Collins (ジン、砂糖、レモン、ソーダ)
14. テキーラサンライズ / Tequila Sunrise (テキーラ、オレンジ、グレナデンシロップ)
15. ネグローニ / Negroni (ヴェルムット、カンパリ、ジン)
16. ブールバルディエ / Boulevardier (ヴェルムット、カンパリ、ウイスキー)
17. バーボンリニューアル / Bourbon Renewal (ウイスキー、カシス、砂糖、レモン、アングスチュラ)
18. ピニャコラーダ / Pina Colada (ラム、マリブ、パイナップルジュース)
19. アマレットサワー / Amaretto Sour (アマレットディサローノ、卵白、砂糖、レモン)
20. ウイスキーサワー / Whiskey Sour (ウイスキー、卵白、砂糖、レモン)
21. クローバークラブ / Clover club (ジン、卵白、ラズベリーシロップ、レモン)
22. マンハッタン / Manhattan (ウイスキー、ヴェレムット、アングスチュラ)
23. ドライマティーニ / Dry Martini (ジン、マルティーニドライ)
24. ラモスジンフィズ / Ramos Gin Fizz (ジン、卵白、ライム、レモン、アングスチュラ)
25. オリジナル / Original (お客様のお好みに合わせてお作り致します)

* カクテルご注文のお客様にはサービスチップスが無料で付きます。

VINI ITALIANI (イタリアンワイン)

ROSSO [赤ワイン]

- ① ソーニョミオ (トスカーナ) SOGNO MIO TOSCANA G 900 B 4,000
*タンニンと酸のバランスに優れた骨格を感じられる。当店のハウスワイン。
【モンテプルチャーノ サンジョヴェーゼ / MONTEPUCIANO SUNGIOVESE】
- ② テッレ シチリアーネ (シチリア) TERRE SICILIANE IGT G 900 B 4,000
*スパイスの香りが特徴。ダークチェリーのニュアンスが顕著に表れ優しいタンニンが広がる。
【シラー / SYLER】
- ③ ヴェッチャーノ IGT (トスカーナ) VECCIANO IGT G 1,200 B 5,800
*包み込むように熟したベリーの香りと甘いスパイスのニュアンス。
【サンジョヴェーゼ カベルネソーヴィニヨン / Sangiovese Cabernet Sauvignon】
- ④ ピチーノ DOC (マルケ) PICENO DOC G 1,250 B 6,200
*濃厚な印象。深みある香りはジャムやチョコレートを強く感じる。柔らかい口当たり。
【サンジョヴェーゼ モンテプルチャーノ / Sangiovese Montepulciano】
- ⑤ プリミティーボ ディ マンドゥーリア PRIMITIVO DI MANDURIA B 6,500
*ガーネットの色調。優美なオークのニュアンスとスパイス。果実味と力強く調和のとれたタンニン。
【プリミティーボ / Primitivo】
- ⑥ アンジェロ ネグロ ANGELO NEGRO B 7,000
*オーク樽から来るバニラ、ロースト感、アーモンド、凝縮した果実感。落ち着いた熟成感もある。
【ネッピオーロ / Nebbiolo】
- ⑦ キャンティ クラシコ CANTI CLASSICO B 8,500
*長期間熟成。長い余韻とタンニン。バランスが良く年間生産量が平均 4000 本。丹精込めて作られた
ワイナリー至極の一本。
【サンジョヴェーゼ / Sangiovese】

VINI ITALIANI (イタリアンワイン)

BIANCO [白ワイン]

- ① ソーニョミオ (トスカーナ) SOGNO MIO TOSCANA G 900 B 4,000
*リンゴの様な爽やかな香り。軽快でドライ。当店のハウスワイン。
【トレッビアーノ シャルドネ / Trebbiano Chardonnay】
- ② テッレ シチリアーネ (シチリア) TERRE SICILIANE IGT G 900 B 4,000
*熟したリンゴを感じる。フレッシュなアタックと優しい苦み。
【シャルドネ / Chardonnay】
- ③ ラーラ サンセット DOC (フリウリ) LARACENO DOC G 1,200 B 6,000
*濃厚な色合い。ナッツやトーストの香り。パッションフルーツの様な凝縮した果実味が特徴。
【シャルドネ / Chardonnay】
- ④ ヴェスコバド (ヴェネト) VESCOVADO G 1,300 B 6500
*すっきりとしてドライ。シャープな酸味と調和のとれた旨味。柑橘類の香りとパプリカ、トマト、メロンのニュアンス。ほんのりとエルダーフラワーのイメージ。
【ソーヴィニヨン / Sauvignon】
- ⑤ マイタイム (フリウリ) MY TIME B 7,500
*熟したバナナや南国の果実の香り、メロンや柑橘、はちみつのニュアンスもあり、複雑な印象。きめ細やかで硬質なミネラル感と濃厚な果実感のバランス。
【シャルドネ フリウラーノ ソーヴィニヨン / Chardonnay Friulano Sauvignon】
- ⑥ モスカート (アブルッツォ) MOSCATO B 7,800
*原料のマスカットは、気温の低い夜に手摘みで収穫。アプリコット、白桃、トロピカルフルーツのような香り。
【モスカート (マスカット) / Muscat】

VINI NATURALE ITALIANI (イタリア自然派ワイン)

ROSSO [赤ワイン]

- ① ダイモ (アブルッツォ) DAIMO G 900 B 3L 13,750
*珍しい真空パック。摘みたて、作り立ての味と風味が詰まったフレッシュで果実味を感じる。
【モンテプルチャーノ / Montepulciano】
- ② マランドリーノ (ウンブリア) MARANDORINO G 1,190 B 5,800
*「生意気な若者」という名のワイン。名の通りフレッシュで爽やかな味が特徴。
【チリエジョーロ アリアニコ フォリアトンダ マルヴァジーア / Ciliegiole Aglianico Foglia Tonda Malvasia】
- ③ フォイス IGP (カンパーニャ) FOIS IGP G 1,250 B 6,300
*口を含むと温もりとタンニンをしっかりと感じる。酸味とフレッシュの調和が取れた華やかさ。
【アリアニコ / Aglianico】
- ④ クアットロア IGP (ウンブリア) QUATTROA IGP G 1,480 B 7,400
*コクがあり芳香で豊かな味わい。4種類の葡萄で作られている当店一番のフルボディ。
【サンジョヴェーゼ チリエジョーロ カナイオーロ アリアニコ / Sangiovese Ciliegiole Canaiolo Aglianico】
- ⑤ ラタラウラ (ピエモンテ) LATARAULA B 7,500
*濃いルビーレッド色。熟したプラムやブラックチェリーの強い香りが特徴。
【バルベーラ / Barbera】
- ⑥ パウパウ (ピエモンテ) PAU PAU B 8,000
*マセラシオン カルボニック品種を破碎せずに CO2 発酵。フレッシュな香り。渋味がなく飲みやすい。
【ドルチェット / Dolcetto】
- ⑦ エルケ DOCG (ピエモンテ) ERCHE B 8,800
*30 カ月熟成。自然派ワインでは長期間熟成。ブランデーのような深みと香り。
【ドルチェット / Dolcetto】
- ⑦ ボルゴノーヴォ IGP (ウンブリア) BORGONUOVO B 9,500
*収穫後、皮と一緒にブドウの糖分全てがアルコールに代わるまで発酵し、更に大樽で2年、1年瓶内熟成。
フルボディの赤ワイン。
【カベルネ サンジョヴェーゼ チリエジョーロ / Cabernet Sangiovese Ciliegiole】

VINI NATURALE ITALIANI (イタリア自然派ワイン)

BIANCO [白ワイン]

- ① ダイモ (アブルッツォ) DAIMO G 900 B 3L 13,750
*珍しい真空パック。10月末から11月に収穫。手作業選別の後、熟成。無濾過のため本来の味を楽しめる。
【ペコリーノ / Pecorino】
- ② フォイス IGP (カンパーニャ) FOIS IGP G 1,200 B 6,000
*フレッシュで爽やか。爽快感を感じる口当たりの良さが特徴。
【ファランギーナ / Falanghina】
- ③ フィラーラ IGP (ウンブリア) FIRARA IGP G 1,360 B 6,800
*酸味と心地よい口当たり。グレケット種はウンブリア州の地葡萄。
【グレケット マンゾーニ / Grechetto Manzoni】
- ④ ドリ (ピエモンテ) DRI B 6,900
*コルテーゼの特徴である糖分と酸のバランスに優れる。癖がなくニュートラルな味わい。
【コルテーゼ / Cortese】
- ⑤ レイス (ピエモンテ) REIS B 6,900
*三日間果汁と共に果皮を発酵、土着酵母のみを使用。生産量が極めて少ない希少なワイン。
【コルテーゼ / Cortese】
- ⑦ リュート (ピエモンテ) LUTE B 7,500
*オーク樽の中で葡萄の皮と共に熟成させる。樹液と果実のような香りが特徴。
【コルテーゼ / Cortese】
- ⑦ ライカヌーダ (マルケ) RAICANUDA B 7,800
*アプリコット、ドライフルーツ、酵母、クルミのニュアンス。14日間のマセラシオン(果皮や種を果汁に漬けること)で濃い麦色。フルーティーさとコクのバランス。
【ビアンケッコ / Bianchetto】

《自然派ワインの特徴》

100%無農薬の葡萄を使う。一度も農薬を使用したことがない畑を使う。昔ながらの製法で作る。

これが正真正銘の「自然派」です。

亜硫酸含有量も一般のワインに比べ低いので、ワイン飲酒後の頭痛も発生しないのが特徴です。

一般的な葡萄に比べ、自然葡萄の収穫量に応じて生産本数が決定するため、年によっては年間2000本のみ、ということもあります。その為、ノーマルワインに比べ、一本当たりの価値が高くなります。

お客様の好きな品種とニュアンスのワインをお楽しみいただけましたら幸いです。