

DRINK MENU

BEER・HIGHBALL ビール・ハイボール・チューハイ

Draft Beer 生ビール [スーパードライ]	600
Moretti モレッティ [イタリアン瓶ビール] 330ml	700
Chop Roll チョップロール ハイボール/チューハイ	700

SPUMANTE スプマンテ

SCACCO スカッコ [エミリアロマーニャ]	G 900	B5,000
-------------------------	-------	--------

SAKE 日本酒

福島県会津で170年以上続く酒蔵。末廣酒造の日本酒をセレクト。

下記以外にも在庫のご用意がある場合がありますので、係にお尋ねください。

ぷちぷち 300ml ボトル 1,000

シャンパンと同じ瓶内発酵の日本酒。アルコール度数 8.5 度以下と低く軽い飲み口です

末廣 梅酒 ロック・ストレート・ソーダ割り 700

会津美里町が特産の日本一大きな梅『会津高田梅』を100%使用。甘さ控えめ

山廃純米吟醸 末廣 ワイングラス 100ml 700/お燗 1合 1,300

端々しい吟醸香と調和のとれた上品な味わいの日本酒

玄宰 げんさい [大吟醸] グラス 100ml 1,300

末廣の酒造りの技を結集した大吟醸の最高峰。甘みと酸味が一体となった旨さ

VINI ITALIANI

イタリアンワイン

BIANCO [白]

- 1 SOGNO MIO TOSCANA** ソーニョミオ [トスカーナ] G 900 B 4500
リンゴのような爽やかな香り。爽快でドライ。当店のハウスワイン。
トレッビアーノ シャルドネ / Trebbiano Chardonnay
- 2 TERRE SICILIANE IGT** テッレ シチリアーネ [シチリア] G 900 B 4,500
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 LARACENO DOC** ラーラ サンセット DOC [フリウリ] G 1,200 B 6,500
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 VESCOVADO** ヴェスコバド [ヴェネト] G 1,300 B 6,800
すっきりとしてドライ。シャープな酸味と調和の取れた旨み。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 MOSCATO** モスカート [アブルッツォ] B 8,000
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様な香り。
モスカート (マスカット) / Muscat

VINI ITALIANI

イタリアンワイン

ROSSO [赤]

- 1 SOGNO MIO TOSCANA** ソーニョミオ [トスカーナ] G 900 B 4,500
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 / Montepulciano Sangiovese
- 2 TERRE SICILIANE IGT** テッレ シチリアーネ [シチリア] G 900 B 4,500
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 VECCIANO IGT** ヴェッチャーノ IGT [トスカーナ] G 1,200 B 6,000
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 PRIMITIVO DI MANDURIA** プリミティーボ ディ マンデゥーリア B 6,800
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
- 5 CANTI CLASSICO** キャンティ クラシコ B 9,000
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 NATURALE ITALIANI

イタリア自然派ワイン

BIANCO [白]

1 **BARIVEL** バリベル [ピエモンテ] G 1,000 B5,000

調和のとれたエレガントな構成、適度な複雑味と長い余韻
アルネイス / Arneis

2 **NUVOLE** ヌーヴォレ [ピエモンテ] G 1,000 B 5,000

ミネラル燐のあるフレッシュな風味、豊かで持続性のある味わい。
爽やかな酸味と適度な複雑味を伴い、心地よくバランスの取れた仕上がり
シャルドネ / Chardonnay

3 **CAROSI** カロッセイ [ピエモンテ] G 1,200 B 6,000

ミネラル感のあるフレッシュな風味、豊かで持続性に優れる。
爽やかな酸味と適度な複雑味を備え、味わい深く心地よい仕上がり
シャルドネ / Chardonnay

4 **FAVONIO** ファヴォーニオ [ピエモンテ] B 9,000

オレンジワイン、スティール、やや辛口。「ファヴォーニオ」は暖かい風の名前。
春にこの風が吹き始めると、草木が息吹き始める。コンクリートタンクで20日間発酵。
その内、6日間スキンコンタクト。8ヶ月間オーク樽で熟成。モスカートならではの
トロピカルフルーツの味を感じるが、ドライモスカートなので、エレガントな酸味と
軽い甘みの調和が楽しめる。無清澄、無濾過、酸化防止剤なし。
モスカート・ビアンコ / Moscato Bianco

自然派ワインの特徴

100%無農薬のブドウを使う。一度も農薬を使用したことがない畑を使い、昔ながらの製法で作る。

これが正真正銘の『自然派』です。亜硝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も特徴です。一般的なブドウに比べ、自然ブドウ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。

そのため、ノーマルワインに比べ一本当たりの価格が高くなります。

お客様のお好きな品種とニュアンスのワインをお楽しみ下さい。

VINI NATURALE ITALIANI

イタリア自然派ワイン

ROSSO [赤]

- 1 LE QUERCE** レ・クエルチェ [ピエモンテ] G1,000 B5,000
調和のとれたベルベットのような口当たり、バルベーラ特有の心地よい酸味
バルベーラ / Barbera
- 2 AUROURA** アウローラ [ピエモンテ] G1,250 B6,250
スチール、フルボディ。「アウローラ」とはカルペネート村の昔の言葉で
「今すぐ」という意味。ぶどう由来の酵母で発酵させ、36日間マセラシオン。
その後コンクリートタンクで12ヶ月間熟成。
ドルチェット / Dolcetto
- 3 FOIS ROSSO** ファ・ロッソ [カンパニア] G1,300 B6,500
口に含むと温もりとタンニンをしっかり感じる。酸味とフレッシュの調和が取られた華やかさ。
アリアニコ / Aglianico
- 4 QUATTROA IGP** クアットロア IGP [ウンブリア] B 8,500
コクがあり芳香で豊かな味わい。4種類のブドウ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 チリエジオーロ カナイオーロ アリアニコ / Sangiovese Cliegiolo Canaiolo

JACOPO

COCKTAILS

All 900

—Aperitivo—

1. **Spritz** アペロール、プロセッコ、ソーダ
2. **Negroni** ヴェルムット、カンパリ、ジン
3. **Aperitivo messicano** アペロール、テキーラ、ライム、トニック
4. **Ирпок** ヴェルムット、アマレット、ベリー系ウイスキー、ビターズ、トニック
5. **Le rouge et le noir** カシス、コアントロー、生クリーム、ライム、梅シロップ、ピクルス液

—Long Drink—

6. **Gin fizz** ジン、レモン、砂糖、ビターズ、ソーダ
7. **Gin tonic** ジン、トニック
8. **Bloody Mary** ウォッカ、レモン汁、トマト、ウスターソース、胡椒、タバスコ、塩
9. **Mai Tai** ラム、コアントロー、ライム、オルジェートシロップ
10. **I limoni** リモンチェットロ、アマレット、トニック

—Sour & Co—

11. **Penicillin** チョップロールジンジャーシロップ、蜂蜜、レモン、ウイスキー
12. **Daiquiri** ラム、マラスキーノ、ライム、砂糖
13. **Clover club** ジン、卵白、レモン、ラズベリーシロップ
14. **Dry martini** ジン、マルティニーニドライ
15. **Tokyo Blues** マリブ、ミントリキュール、ブルーキュラソー、生クリーム

— Mocktails ノンアルコール —

16. **アラジン** 緑茶、ライム、蜂蜜、ミントシロップ、トニック
17. **白雪姫** リンゴジュース、カモミール、レモン、シナモンシロップ
18. **眠れる森の美女** アールグレイ、卵白、レモン、ラズベリーシロップ
19. **ライオンキング** キャラメルティ・オレンジジュース、ライム、シナモンシロップ
20. **ムーラン** トマトジュース、醤油、胡椒、タバスコ、ライム、黒ゴマ

■□■ Special Cocktails ■□■

★季節替りカクテル... バーテンダーにお尋ねください

★オリジナル... お客様のお好み合わせてお作りいたします

BEVANDA

その他ドリンク

NON ALCOHOL ノンアルコール

サンペレグリノ [イタリア産スパークリングウォーター：微炭酸] 500ml	500
コカ・コーラ	500
ジンジャーエール	500
ウーロン茶	500

CHOP ROLL ジンジャーソーダ 600

チョップロールのジンジャーシロップを炭酸のみで割ります
スパイスの効いた大人のジンジャーエール

ヨーガ [洋ナシ] [モモ] 200ml 600
ストレート果汁70%、とろりとした濃厚さのあるイタリア産のジュース

ズエッグ アランチャ [オレンジ] [リンゴ] 200ml 600
イタリア産濃縮還元果汁100%、甘すぎずさっぱりとした味わい

CAFFE カッフェ

エスプレッソ [シングル] 300

エスプレッソ [ダブル] 500

アメリカーノ 500

カプチーノ 600

ティー 数種類のティーバックからお選びください(ノンカフェインもございます) 500

カフェ シェケラート 650

エスプレッソを使ったアイスコーヒー。氷とシェイクしてお作りします

▪砂糖 あり/なし ▪シナモン あり/なし ▪ミルク あり/なし をお選びいただけます

カントウッチセット 800

ヴィンサント [ヴェルモット] またはカッフェ類とカントウッチのセットです

日替わりドルチェプレートセット 1500

お好きなドルチェ+お好きなカッフェのセット 〈ドルチェのみ 1200〉