

HOKKAIDO ITALIAN GRAND FOOD MENU

『ミア アンジェラ』は北海道食材を使用し、地産地消にこだわったイタリアンダイニング。
シンプルモダンな店内でお気の向くままお楽しみください。
幸せで上質な時間をご提供させていただきます。





ANTIPASTO

冷菜

Antipasto misto



本日の前菜盛り合わせ (1名様) ¥1,200

人気の前菜があれこれ楽しめるお得な盛り合わせ。

※ご注文は2名様から承ります ※写真はイメージです

RECOMMEND



キャロットラペ

¥550



上富良野産地養豚のパテ
くるみとバルサミコのソース

¥550



北海道産カボチャの
ピリ辛トマトソース煮込み

¥550



北海道産帆立と
キノコのマリネ

¥750



チキンレバーの
クロスティーニ

¥550



若鶏とブロッコリーの
ガーリックマリネ

¥550

イタリア産水牛モッツァレラ
チーズとトマトのカプレーゼ

¥1,300

北海道産クリームチーズの
ポテトサラダ

¥550

イタリア産オリーブ

¥450

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。※店舗により盛り付け、食器が変更となる場合がございます。※時期、天候、入荷状況により食材の産地などが変更となる場合がございます。

Carpaccio



北海道産タコのカルパッチョ オーリオリモーネソース

¥1,100

北海道産のタコを使用し、
味付けはレモンとオリーブオイルでシンプルに。
マッシュポテトソースでどうぞ。

北海道産サーモンと アボカドのカルパッチョ

¥1,200

人気のサーモンのカルパッチョ。
アボカドのソースとマスカルポーネ、
仕上げにディルを添えて。



Affettato misto



ハムの盛り合わせ

スモール ¥1,100 レギュラー ¥1,600

生ハム、モルタデッラ、サラミ、コッパの盛り合わせ。

チーズの盛り合わせ ¥1,100



ANTIPASTO

温 菜



北海道産つぶ貝と
ブロッコリーの
アヒージョ

¥1,100

北海道産ツブ貝をアヒージョに。
食感と旨味を味わう一品。

小エビと岩海苔の
アヒージョ

¥1,100

小エビと岩海苔のアヒージョ。
磯の香がニンニクとマッチ!



RECOMMEND



北海道富良野産
「ななつぼし」の
ライスコロッケ (1個) ¥500



北海道産じゃがいもの
ポテトフライ
粉雪チーズ仕立て ¥750



揚げニョッキと
ソーセージ ¥750

茄子の
4種チーズグラタン

¥850

小エビのフリット
アイオリソース

¥500

自家製
フォカッチャ (1個)

¥250



INSALATA

サラダ

12品目の新鮮野菜を使った 彩りサラダ

¥1,200

彩りのある新鮮野菜を使用した、
見た目を楽しめる一品。



紅ずわい蟹と海老、アボカドの 贅沢シーザーサラダ

¥1,300

上から粉雪のようなチーズをたっぷり。
特製シーザードレッシングで。



水牛モッツアレラチーズと フレッシュトマトのダイスサラダ

¥1,300

水牛の乳を使ったコクと甘みが際立つ
伝統的なモッツアレラチーズを使用。



前菜によく合うおすすめワイン

ハウスワイン(白) グラス ¥680
カラフェ ¥2,440
ハウスワイン(赤) グラス ¥680
カラフェ ¥2,440

マルティーニ グラス ¥780
ボトル ¥3,880
フェッラーリ・マキシマム・ブリュット グラス ¥1,480
ボトル ¥9,000



PASTA

パスタ



当店のスパゲティは
Granfilo (グランフィロ) 使用!

原料段階から厳しく管理され
たデュラム小麦のセモリナと、
豊富で良質な水から作られる
スパゲティは、アルデンテが効
いた食感が特徴です。

SPECIAL ITALIAN

本場イタリアの生クリームを使わない “本当の”カルボナーラ

¥1,750

こだわりの香辛料で香り付けしたベーコンとあべ養鶏場の新鮮な酵素卵を使用した本格派。本場ローマの味。



あべ養鶏場「下川六〇酵素卵」を
使ったチーズカルボナーラ

[クリームソース]

- ・あべ養鶏場「下川六〇酵素卵」を使ったチーズカルボナーラ ¥1,750
- ・紅ずわい蟹とグリーンアスパラのクリームソース タリアテッレ ¥1,850

[トマトソース]

- ・ローマ伝統料理 アマトリチャーナ ¥1,550
- ・北海道産活アサリのボンゴレ (ロツソ) ¥1,650
- ・海老のトマトクリームソース ¥1,750
- ・イタリアと北海道のチーズを使った茄子のトマトソース ¥1,750



イタリアと北海道のチーズを使った
茄子のトマトソース



あべ養鶏場「下川六〇酵素卵」

北海道下川町で生産された「下川六〇酵素卵」。夏の猛暑日では30℃、冬の冷え込みで-30℃。その寒暖差なんと60℃という厳しい自然環境で生まれた、甘みのある安心安全な卵です。



渡り蟹のトマトソース ¥2,050

渡り蟹を丸ごと1杯使用した
濃厚な味わいの一品。
ミアアンジェラで長年愛される
人気メニュー。



北海道産活アサリの
ボンゴレ(ビアンコ)

[その他ソース]

- ・ たらことルッコラのスパゲティ レモン風味 ¥1,450
- ・ 「農家のベーコン」ときのこのペペロンチーノ ¥1,450
- ・ 北海道産牛肉のボロネーゼ (スパゲティ/タリアテッレ) ¥1,650
- ・ 北海道産活アサリのボンゴレ (ビアンコ) ¥1,650



RISOTTO

リゾット



目の前で仕上げる特製チーズリゾット ¥1,650

仕上げはお客様の目の前で仕上げる。
大きなチーズと絡めるクリーミーな濃厚リゾット。

濃厚! 200%香る 海老のリゾット ¥1,850

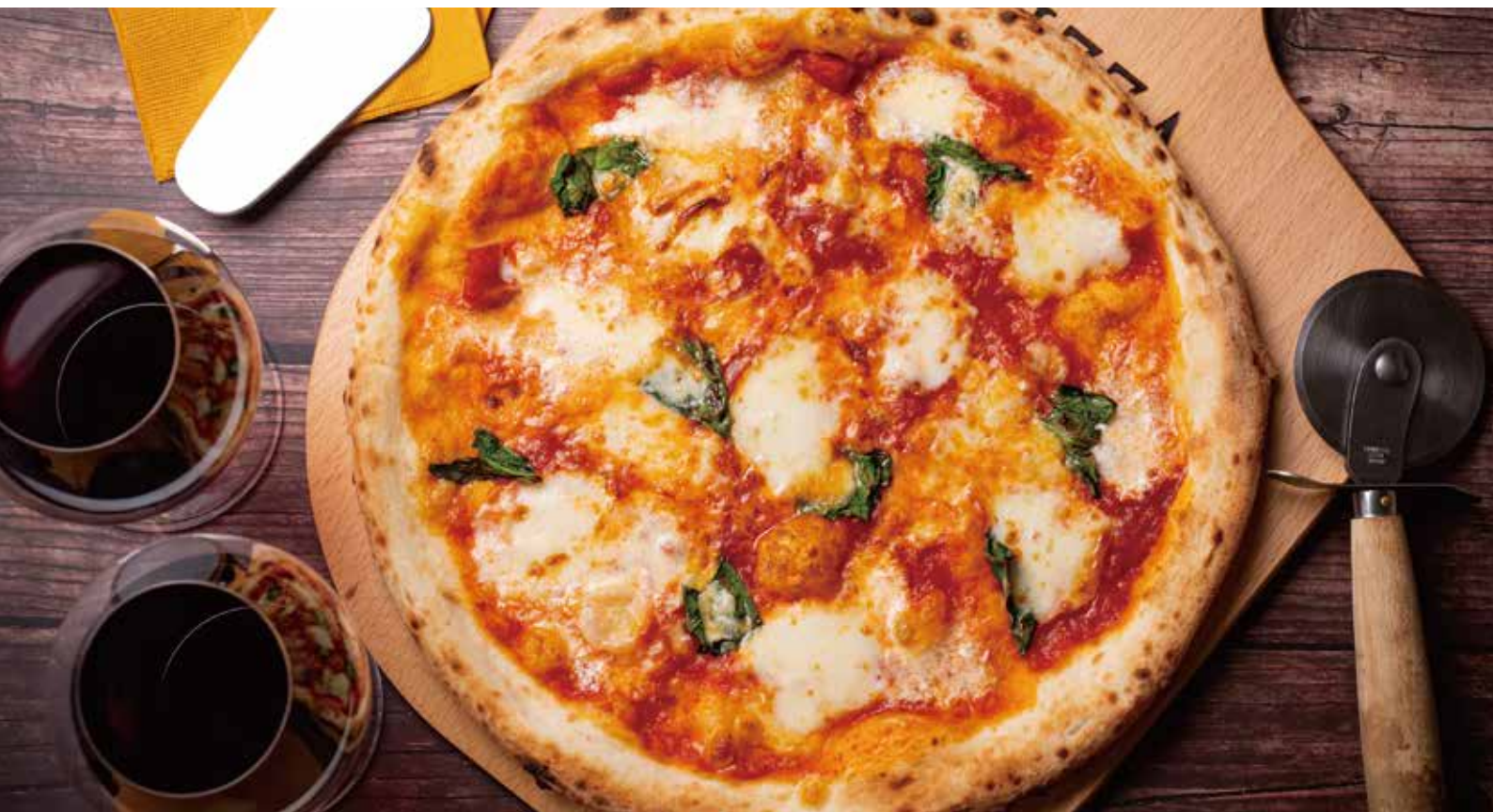
海老の濃厚なコクと香りを存分にお楽しみください。





PIZZA

ピッツァ



ピッツァ マルゲリータ スモール ¥1,150 レギュラー ¥1,550

北海道産モッツアレラチーズ、トマト、バジルで焼き上げるナポリの定番。



ピッツァ クアットロフォルマッジ

スモール ¥1,350
レギュラー ¥1,750

マスカルポーネ、モッツアレラチーズ、
ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノの
4種を使用したピッツァ。



モルタデッラハムと キノコのピッツァ

スモール ¥1,300
レギュラー ¥1,700

モルタデッラハムときのこを
トッピングしたトマトソースのピッツァ。



海老のクリームピッツァ ジェノベーゼソース

スモール ¥1,300
レギュラー ¥1,700

自家製のジェノベーゼソースと
生クリームを合わせた、
人気のピッツァ。



もちりしたオリジナルピッツァ生地

北海道産小麦100%! もちりしたオリジナルピッツァ生地。生地に使用している北海道産の小麦は「きたほなみ」「ゆめちから」の2種をブレンド。大きな特徴は「もちり感」と「歯切れの良さ」。焼きたての香ばしい小麦の香りを是非ピッツァで!



CARNE

肉料理



北海道産牛フィレ肉のステーキ トリュフソース ¥2,700

道産牛を使った柔らかい極上ステーキ。トリュフを贅沢に使用したソースが絶品です。



若鶏と北海道産ポテトの ディアボラ風

¥1,700

パリッと焼き上げた鶏モモ肉に
甘辛い”小悪魔風”ディアボラソース
を絡めて。



若鶏のトマト煮込み ボスカイオーラ風

¥1,750

きのこと鶏モモ肉をトマトで
じっくり煮込んだイタリア伝統的な料理。



北海道産仔牛の スカロッピーニ レモンソース

¥2,000

スカロッピーニとは、薄切りにした肉を
使用したという意味の料理。
当店では仔牛肉を使用。

肉料理によく合うおすすめワイン



チェッキ キャンティ

トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

イタリア赤ワインと言えばキャンティ。中でもこちらの
キャンティはトップクラスの味わい。
現地で見たワイナリーでもあり、その味に感動

¥4,400



バルバレスコ(リゼルヴァ)

ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ネッビオーロ、バローロの弟分的なワイン。
スパイシーで重すぎないので
生ハムを使った料理などに合わせやすいです

¥7,200



DOLCE

デザート



ティラミス

¥700

イタリア産のマスカルポーネとあべ養鶏場の「下川六〇酵素卵」を使い素材にこだわったティラミス。
ほろ苦く、なめらかな優しい口溶けです。



フォンダンショコラ



4種チーズのバイクドチーズケーキ



ドルチェミスト



アールグレーのカタラーナ

イタリアンジェラート
(バニラ・チョコレート・本日のジェラート)

¥500

パンナコッタ

¥650

アールグレーのカタラーナ

¥650

フォンダンショコラ

¥700

4種チーズのバイクドチーズケーキ ¥700

ドルチェミスト

¥1,350

COFFEE & TEA

コーヒー & ティー

エスプレッソコーヒー シングル(30ml) ¥450 ダブル(60ml) ¥550

コーヒー/アイスコーヒー ¥450

紅茶 ¥500 アイスティー ¥450

フレーバーティー ¥550

カフェコレット ¥600

カプチーノ ¥600

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。※店舗により盛り付け、食器が変更となる場合がございます。※時期、天候、入荷状況により食材の産地などが変更となる場合がございます。

HOKKAIDO ITALIAN GRAND DRINK MENU

『ミア アンジェラ』は北海道食材を使用し、地産地消にこだわったイタリアンダイニング。
シンプルモダンな店内でお気の向くままお楽しみください。
幸せで上質な時間をご提供させていただきます。





シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵製法で造られ、
繊細な泡立ちと芳醇な香りが魅力。
青りんごや白い花を思わせる爽やかな香りに、きめ細やかな口当たり。
食前酒としてはもちろん、どんな料理にも寄り添う一本です。




FERRARI
Metodo Classico
フェッラーリ

FERRARI MAXIMUM BRUT

フェッラーリ・マキシマム・ブリュット

〈グラス〉 ¥1,480

〈ボトル〉 ¥9,000



イタリアが誇るスパークリングの至宝

Ferrari (フェッラーリ) は、1902年にイタリア北部トレンティーノで創業したスパークリングワインの名門。厳選したシャルドネで造る、繊細で長く続く泡とエレガントな香り。澄んだ山岳の空気を思わせる清らかな味わいが魅力です。その品質は世界で高く評価され、数々の国際コンクールで受賞。今や「イタリアのシャンパーニュ」と称される存在です。

FERRARI COCKTAIL フェッラーリカクテル



ミモザ	¥1,100
ホワイトミモザ	¥1,100
キールロワイヤル	¥1,100
ベリーニ	¥1,100

※ ベースはフェッラーリを使用しています。

WINE ワイン

ハウスワイン(赤/白)	グラス ¥680
	カラフェ ¥2,440
マルティーニ	グラス ¥780
	ボトル ¥3,880

SANGRIA サングリア

サングリア(赤/白)	¥700
サングリアオレンジ	¥700
サングリアグレープフルーツ	¥700

WINE COCKTAIL

ワインカクテル

スプリッツァー	¥650
キール	¥650
キティ	¥650

ITALIAN LIQUOR

イタリアンリキュール

ロック、ソーダ割、トニック割をご用意いたします。

レモンチェット	¥700
カンパリ	¥700
チンザノ(ドライ/ロツ)	¥700
アペロール	¥700
ノチェロ	¥700
フランジェリコ	¥700
アマレット	¥700

LEMONADE レモネード

イタリアンレモネード	¥550
ジンジャーレモネード	¥550

MOJITO モヒート

モヒート	¥700
ブラッドオレンジモヒート	¥700

BIRRA ビール

サッポロ
パーフェクトクラシック
¥700

サッポロプレミアム
アルコールフリー
(ノンアルコールビールテイスト飲料)
¥600

ナストロアズーロ ¥800

モレッティ ¥800



COCKTAIL カクテル

ジン (ソーダ/トニック) ¥650

カンパリ (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ) ¥650

カシス (ソーダ/オレンジ) ¥650

GRAPPA グラッパ

ジャコポ ポリ グラッパ ダ ¥1,200
ヴィナッチェ デイ サッシカイア

WHISKEY ウイスキー

ストレート、ロック、水割り、各種ハイボールでもご用意いたします。

デュワーズ ¥600

サントリー角 ¥600

ジムビーム ¥650

バランタインファイネスト ¥800

竹鶴 ¥1,400

SOFT DRINK ソフトドリンク

スルジーヴァ (スパークリング/ナチュラル) ¥600

シチリア産ブラッドオレンジジュース ¥600

オレンジ ¥450

グレープフルーツ ¥450

アップル ¥450

ウーロン茶 ¥450

ペプシ・コーラ ¥450

ジンジャーエール ¥450

クランベリードリンク ¥550

ピーチドリンク ¥550

※収穫して製品化するまでの時間ロスを極力抑えた生産システムで、野菜の味わいや成分を損なわない最適な温度、水分だけを短時間で飛ばすことで、生に近い鮮度を実現

FANCL
ALCOHOLIC COCKTAILS
ファンケルドリンク



ファンケル独自の「生濃縮製法※」で
鮮度にこだわった搾りたてケールの
おいしさを味わえる。
「濃縮野菜 国産ケール100%」を
使った新たなメニューを開発しました。



01 ノンアルコールドリンク

KALE APPLE TEA
ケール・アップル
ティー

ケールと林檎が香る
爽快ブレンドティー

¥700



02 アルコールドリンク

KALE MOJITO
ケール・モヒート

すっきりミントとケールを
さっぱり炭酸で!

¥800



03 アルコールドリンク

KALE LEMON SPLASH
ケール・レモン
スプラッシュ

レモンの風味とケールの
コラボレーション。

¥800



04 アルコールドリンク

GREEN EYE
グリーン・アイ

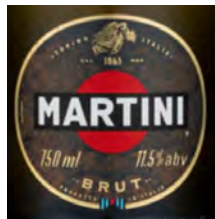
当店オリジナルの
ケールビール!

¥800

※表示価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。※店舗によって盛付け・食器が異なる場合がございます。※時季・天候・入荷状況により食材の産地などが変更になる場合がございます。

SPUMANTE

スパークリングワイン



マルティーニ ブリュット

ピエモンテ州

爽やかな香りと酸味とうまみがバランスよく食事を引き立てます。

グラス ¥780

ボトル ¥3,880



フェッラーリ・マキシマム・ブリュット

トレンティーノ・アルト・アディジェ州

イタリア大使館の公式晩餐会にも使われるスパマンテ

グラス ¥1,480

ボトル ¥9,000



ベラヴィスタ フランチャコルタブリュット

ロンバルディア州

イタリア最高峰のスパークリングワイン。きめ細かい泡と果実味、酸味すべてが調和した究極の逸品

ボトル ¥12,880

BIANCHI

白ワイン

サン・マルツァーノ イルプーモ ソーヴィニヨン マルヴァジア



プーリア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

柑橘系果実とハーブの爽やかな香り。口の中にフレッシュかつフルーティな味わいが広がり、酸味とミネラルが豊かで、飲み飽きません

¥3,900

ポッジョレヴォルピ フラスカティ スペリオレ



ラツィオ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

すっきり辛口ワイン。漫画『神の雫』にも登場して、人気爆発しました！

¥3,900

ファンティーニ ファルネーゼ シヤルドネ



アブルツォ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

明るい麦わら色。トロピカルフルーツを思わせる果実味。しっかりとしたボディと持続性で魚介類はもちろん、鶏や豚肉のソテーなどとの相性も◎！

¥3,900

ピコ マッカリオ エストローザ



ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

爽やかな香りと酸味とうまみがバランスよく食事を引き立てます。

¥4,400

ウマニロンキ カサル デイ セッラ ヴェルディッキオ クラシコ スペリオレ



マルケ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

2012年度イタリア最優秀白ワイン賞受賞ワインです。イタリアでも屈指の生産者です。穏やかな酸味の濃厚な白ワイン

¥4,400

カステッロ ディ チゴニューラ ビアンカ



ロンバルディア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

黒葡萄の「バルベラ」を使った白ワイン

¥4,400

カルタン ソーヴィニヨンブラン



アルトアディジェ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

創業111年の歴史ある生産者が自信を持って届ける洗練された白ワイン

¥4,400

タラモンティ トラボケット



アブルツォ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ベコリーノ。新興のワイナリーですが、最新鋭の設備で高品質のワインを造る作り手です。

¥4,400

ピエロパン ソアヴェ クラシコ



ヴェネト州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ガルガーネガ主体ソアヴェの作り手の中でもトップクラスの作り手です。クラシカルなすっきりとしたソアヴェで、クリルした甲殻類にもピッタリです。

¥5,000

アルト・アディジェ・ピノビアンコ ヴォルヴェルク



アルトアディジェ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ピノ・ビアンコ主体の非常にすっきりとしたワイン。料理を選ばず合わせやすいワインで何を飲むか困ったらコレ！

¥5,800

ガヴィ ディ ガヴィ フォンタナフレdda



ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

コルデーゼ ガヴィの王様と呼ばれるワイン。きりっとした酸が特徴でレモンを搾った揚げ物・カルパッチョなどに合う

¥5,800

フレスコバルディ ポミーノ ビアンコ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

弊社スタッフが直接ワイナリーを視察。現地で試飲をした中でも特に美味しく感じたワインです

¥7,200

ROSSI 赤ワイン

カンティーネ エウロバ ロチェーノ ネロ・ダーヴォラ



シチリア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

シチリアを代表する地品種、ネロ・ダーヴォラから造られる
果実味豊かなワイン。完熟した果実の香り、
滑らかなタンニンが特徴です

¥3,900

ファンティーニ ファルネーゼ サンジョヴェーゼ



アブルツォ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

フルーティな香り。広がりのある柔らかな口当たりで
果実味が豊かでボリュームある味わい。
飲み疲れることなくスイスイとすすみます。

¥3,900

サラディーニ ピラストリ ロッソピチューノ スペリオレ



マルケ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

イタリア在住のスタッフがおすすめする超コスパワイン。
当店のロングセラー商品

¥4,400

カンティーネ コローシ ネロ ダーヴォラ



シチリア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ミディアムタイプで葡萄ジュースのような非常に
ジューシーな果実味が特徴

¥4,400

チェッキ キャンティ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

イタリア赤ワインと言えばキャンティ。中でもこちらの
キャンティはトップクラスの味わい。
現地で見たワイナリーでもあり、その味に感動

¥4,400

マストロドメニコ モス



バジリカータ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

アリアーニコ。オーガニックワイン。
スパイシーでドライ、バランスのよいワインです

¥5,000

ファルネーゼ カザーレベッキオ モンテプルチアーノ



アブルツォ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

フルボディタイプで漫画「神の雫」にも登場、
3年連続イタリア最優秀生産者を受賞しています

¥5,000

ヨーリオ モンテプルチアーノ



アブルツォ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

フルボディタイプで漫画「神の雫」にも登場した
スーパーコスパワイン。イタリアでも指折りの生産者です

¥5,000

テロルデーゴ ロタリアーノ リゼルヴァ



トレンティーノ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

トレンティーノの土着品種で作られるフルボディワイン

¥5,000

パパーレ



プーリア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

プリミティーヴォ100%のワイン。熟した濃密な果実味の
飲み応えのある1本

¥5,500

アルト・アディジェ・ピノネーロ



アルト・アディジェ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

イタリア屈指の醸造家ハンステルツァー氏が手掛ける
ミディアムタイプのワイン。ピノノワールと同一品種です

¥5,500

マアジ パッツ ドーブレ



アルゼンチン 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

イタリアのMASI社がアルゼンチンで伝・伊のぶどう品種
から作るグローバル＆個性的なワイン

¥5,500

マアジ カンポフィオリン



ヴェネト州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

コルビーナ主体。ヴェネト伝統の「リパッソ」で造られるワイン。
アマローネと同じセパージュ、アマローネの
エッセンスをお楽しみください

¥6,500

バローネ リカーゾリ キャンティ クラシコ プローリオ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

サンジョベーゼ。言わずと知れたキャンティクラシコの雄。
フルボディタイプのキャンティクラシコを飲むなら
まずこの1本!

¥6,500

バルバレスコ(リゼルヴァ)



ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ネッピオーロ。バローロの弟的なワイン。
スパイシーで重すぎないので
生ハムを使った料理などに合わせやすいです

¥7,200

フレスコバルディ ニボッツァーノ リゼルヴァ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

広大なぶどう畑の中で丁寧に作業する
現地スタッフを見て、感動。このワインの繊細な味わいは、
丁寧な仕事だからこそ実現

¥7,700

ボデガ チャクラ バルダ



アルゼンチン 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ピノノワール。あのサッカイアファミリーが
アルゼンチンで作るピオデナミ100%ワイン

¥8,500

カステロ ディ アマ キャンティ クラシコ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

サンジョベーゼ。1度は飲んでみたいパーカーポイント
90点以上のスーパーワイン!2003年には
ワインメーカーオブザイヤーを受賞しています

¥8,500

ペトロロー トリオーネ

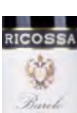


トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

メルロー&サンジョベーゼ。スーパータスカン
ペトロローのセカンドワイン

¥8,500

リコッサ バローロ



ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ネッピオーロ。イタリアワインの王様。模範的な作り手で、
バローロ本来の味が楽しめます

¥8,500

PREMIUM WINE SELECTION プレミアムワイン

BIANCHI 白ワイン

スピネッタ カサノーヴァ ヴェルメンティーノ・トスカーナ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

キレの良い酸味とミネラル感が特徴。
イタリアでもトップクラスの造り手。
魚介はもちろん鶏肉豚肉もO.K!

¥7,800

プラネタ シャルドネ



シチリア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

樽がかった重厚な白ワイン。
2014年ガンベロロッソでトレビッキエーリ獲得!!
イタリアでも最高峰の白ワイン

¥9,800

イエルマン ワードリームス



フリウリ・ヴェネチア・ジュリア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

シャルドネ。クリアで洗練されたモダンなテイスト。
イタリア白ワインの至宝

¥13,300

ROSSI 赤ワイン

デ・ファルコ・ヴィーニ タウラージ



カンパーニャ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

アリアーニコ。南イタリアを代表するワイン。
ラベルにポンペイの壁画が描かれています

¥8,900

モンテアンティコ スプレムス



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

お手軽スーパータスカン・モンテアンティコの上級キュベ。
サンジョベーゼ100%のしっかりフルボディ

¥9,800

アンティノリ ブルネロ ディ モンタルチーノ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

サンジョベーゼグロッソ。
イタリアの名門アンティノリが造るブルネロ

¥13,300

マアジ アマローネ



ヴェネト州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ヴェローナ近郊に位置するヴァルポリチェッラ地区で
陰干ししたぶどうを使用してつくる伝統的なワイン。
イタリアを代表する偉大なワインです。

¥13,300

ダグロミス バローロ



ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ネッピオーロ。イタリアワインの帝王『GAJA』が
造る唯一のバローロ。バルバレスコで有名ですが
このバローロも愛好家垂涎の1本!

¥19,800

ルーチェ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

サンジョベーゼ&メルロー。
イタリアワインのジョイントベンチャーのさがけワイン

¥29,800

サッシカイア



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

カベルネソーヴィニヨン。説明不要の超有名ワイン。
フランスの5大シャトーを凌ぐスーパーワインです

¥35,800

ガヤ バルバレスコ



ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ネッピオーロ。イタリアワインの帝王『GAJA』が
造る唯一無二のバルバレスコ

¥44,800