

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

¥590



上富良野産地養豚のパテ
くるみとバルサミコのソース

¥590



北海道産カボチャの
ピリ辛トマトソース煮込み

¥590



北海道産帆立と
キノコのマリネ

¥790



チキンレバーの
クロスティーニ

¥590



若鶏とブロッコリーの
ガーリックマリネ

¥590

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
¥590

イタリア産オリーブ
¥490

※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

¥1,200

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

¥1,300

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 ¥1,200 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 ¥1,200



ANTIPASTO

温 菜



北海道産つぶ貝と
ブロッコリーの
アヒージョ

¥1,200

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

¥1,200

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) ¥550



北海道産じゃがいもの
ポテトフライ
粉雪チーズ仕立て ¥790



揚げニョッキと
ソーセージ ¥790

茄子の
4種チーズグラタン

¥890

小エビのフリット
アイオリソース

¥550

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 ¥4,000
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

¥1,850

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 ¥1,850
- ・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 ¥1,950

[トマトソース]

- ・ローマ伝統料理 アマトリチャーナ ¥1,750
- ・北海道産活アサリのボンゴレ (ロツソ) ¥1,750
- ・海老のトマトクリームソース ¥1,850
- ・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 ¥1,850



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 ¥2,150

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]

- ・「農家のベーコン」ときのこのペペロンチーノ ¥1,550
- ・たらことルッコラのスパゲティ レモン風味 ¥1,650
- ・北海道産牛肉のボロネーゼ (スパゲティ/タリアテッレ) ¥1,750
- ・北海道産活アサリのボンゴレ (ビアンコ) ¥1,750



RISOTTO

リゾット



目の前で仕上げる特製チーズリゾット ¥1,750

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 ¥1,950

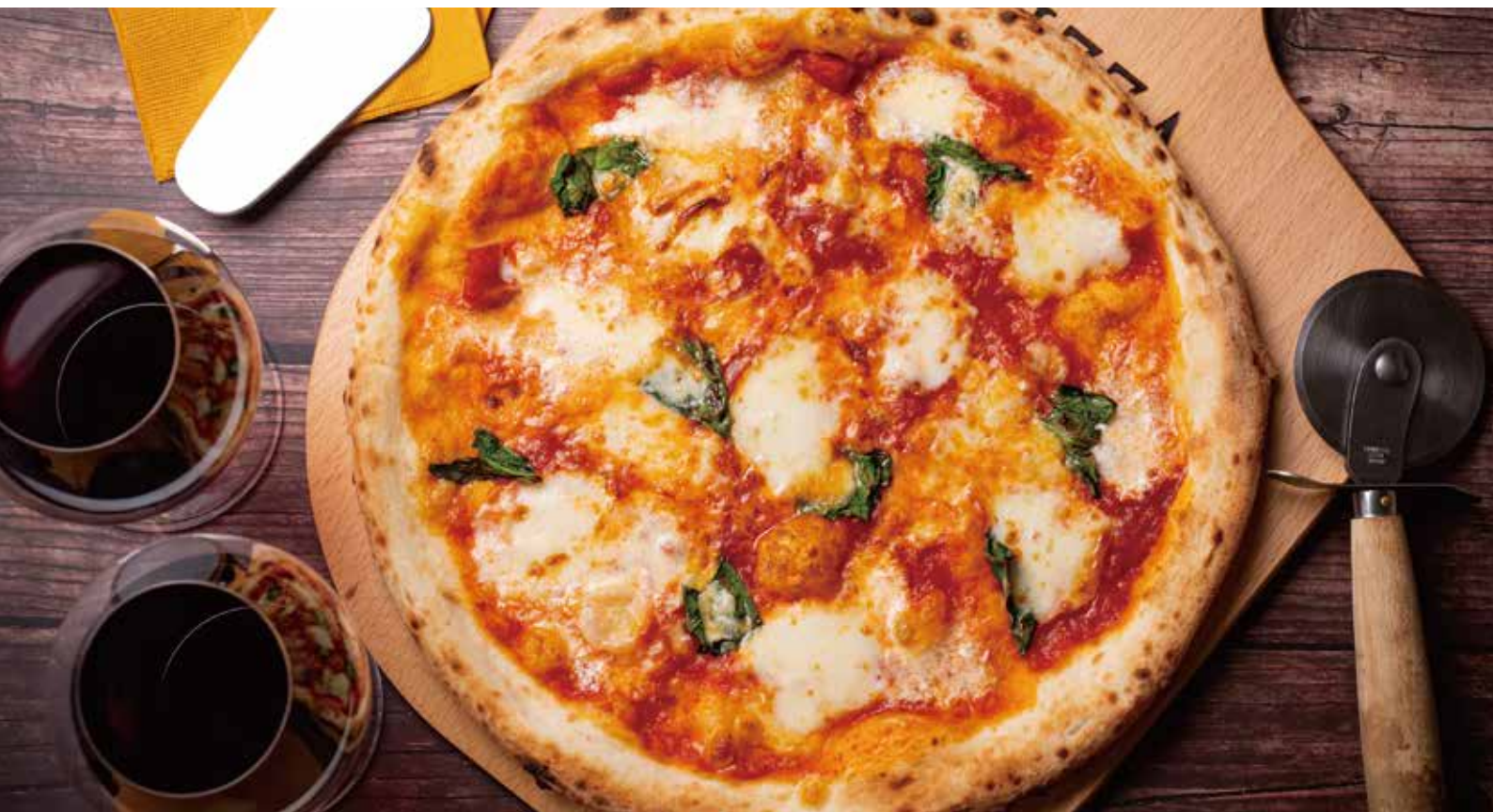
海老の濃厚なコクと香りを存分にお楽しみください。





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 ¥1,690

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 ¥1,790

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 ¥1,750

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 ¥1,750

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 ¥2,900

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

¥1,800

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

¥1,850

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

¥2,200

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

¥4,600



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

¥7,500



DOLCE

デザート



ティラミス

¥750

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)

¥550

パンナコッタ

¥700

アールグレーのカタラーナ

¥700

フォンダンショコラ

¥750

4種チーズのバイクドチーズケーキ ¥750

ドルチェミスト

¥1,400

COFFEE & TEA

コーヒー & ティー

エスプレッソコーヒー シングル(30ml) ¥550 ダブル(60ml) ¥650

コーヒー/アイスコーヒー ¥500

紅茶 ¥500 アイスティー ¥480

フレーバーティー ¥600

カフェコレット ¥650

カプチーノ ¥650

※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

フエツラーリ・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	¥1,200
ホワイトミモザ	¥1,200
キールロワイヤル	¥1,200
ベリーニ	¥1,200

※ 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 ¥4,000

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	¥700
キール	¥700
キティ	¥700

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。

レモンチェッロ	¥700
カンパリ	¥700
チンザノ（ドライ/ロッシ）	¥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	¥600
ジンジャーレモネード	¥600

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) ¥700

カンパリ (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ) ¥700

カシス (ソーダ/オレンジ) ¥700

GRAPPA グラッパ

ジャコポ ポリ グラッパ ダ ¥1,200
ヴィナツェ ディ 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 ¥480

グレープフルーツ ¥480

アップル ¥480

ウーロン茶 ¥480

ペプシ・コーラ ¥480

ジンジャーエール ¥480

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

¥750



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!

¥850



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。

¥850



04 アルコールドリンク

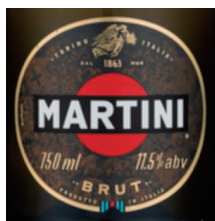
GREEN EYE
グリーン・アイ

当店オリジナルの
ケールビール!

¥850

※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 ¥4,000



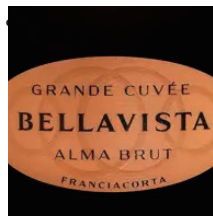
フェッラーリ・マキシマム ブリュット

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

¥4,100

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！

¥4,100

ファンティーニ ファルネーゼ シャルドネ



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◎！

¥4,100

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。

¥4,600

ウマニロンキカサルディ 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
イタリアでも指折りの生産者です。
穏やかな酸味の濃厚な白ワイン

¥4,600

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

¥4,600

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

¥4,600

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。

¥4,600

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、グリルした甲殻類にもピッタリです。

¥5,200

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！

¥6,000

ガヴィ ディ ガヴィ フォンタナフレdda



ピエモンテ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ 重

コルテーゼ 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

¥6,000

フレスコバルディ ポミーノ ビアンコ



トスカナ州 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

¥7,400

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

¥4,100

サラディーニ ピラストロ ロッソピチェーノ 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

¥4,600

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

¥4,600

ファルネーゼ カザーレベッキオ モンテプルチアーノ



アブルッツォ州 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

¥5,200

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

¥5,200

アルト・アディジェ・ピノネーロ



アルト・アディジ 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

¥5,800

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

¥6,800

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

¥7,500

ボデガ チャクラ バルダ



アルゼンチン 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

ピノノワール。あのサッシ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

¥8,800

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

¥8,800

ファンティーニ ファルネーゼ サンジョヴェーゼ



アブルッツォ州 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。

¥4,100

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

¥4,600

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

¥5,200

ヨーリオ モンテプルチアーノ



アブルッツォ州 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

¥5,200

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

¥5,800

マアジ パッソ 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

¥5,800

バローネ リカーゾリ キャンティ クラシコ ブローリオ



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！

¥6,800

フレスコバルディ ニポッツァーノ 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

¥8,000

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

¥8,800

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

¥8,800

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

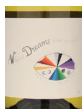


シチリア州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

樽がかった重厚な白ワイン。
2014年ガンペ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。
ラベルにポンベい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 モンタルチャーノ



トスカーナ州 軽 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 重

サンジョベーゼ100%。
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。¥13,300
イタリアを代表する偉大なワインです。

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オン。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