

I VINI DA DEGUSTARE IN AUTUNNO

秋に味わうイタリアワイン & ドリンク



赤スパークリングワイン

CECI / NERO DI LAMBRUSCO

チェーチ / ネロ・ディ・ランブルスコ

柔らかいブラックベリーやプラムなどのフルーティさが特徴です。
バランスの取れた味わいの真っ赤なスパークリングワインです。

¥ 880 /glass



白ワイン

MASI / LEVARIE SOAVE CLASSICO

マアジ / レヴァリエ ソアーヴェ クラッシコ

藤の花や、バラ、ヴァニラ、パイナップル、トロピカルフルーツなどの
繊細な香り、程よい酸味とストラクチャーのバランスが絶妙なワインです。

¥ 880 /glass



赤ワイン

MASI / BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO

マアジ / ボナコスタ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

熟したチェリーやプラムを思わせる果物の香りが心地よく、しっかりとした
構成がありながら、フレッシュ感のあるバランスのとれた味わいが特徴です。

¥ 990 /glass

BEVANDE ANALCOLICHE

ノンアルコールドリンク

NIASCA PORTOFINO / MANDARINATA

ニアスカ・ポルトフィーノ / マンダリナータ

爽やかな香り高いマンダリンオレンジのソーダです。

¥ 680 (250ml)



EAT ALY

価格は全て税込価格です