

Until February 16th

LOVE AT FIRST BITE

EAT ALY



# DOMORI Cioccolata

## ドモーリ チョコレート

1997年に北イタリアのノーネで設立されたドモーリ社。  
厳選されたカカオを使用した香り高く上質な味わいのチョコレートをお楽しみください。

ほのかにオレンジが香る  
ブリオッシュ生地

濃厚な  
チョコレートクリーム



カカオの味わいが  
詰まった荒削りの  
チョコレート



MARITOZZO CIOCCOLATO DOMORI

マリトッツォ チョコレートドモーリ

¥650



DOMORI CIOCCOLATA CALDA

チョコラータ カルダ

¥680

イタリアの冬の風物詩を代表するホットチョコレート



DOMORI CIOCCOLATA FREDDA

チョコラータ フレdda

¥680

寒い冬に暖かい室内で飲む濃厚でひんやり冷たい  
チョコラータは特別な味わい

価格は全て税込価格です

Until February 16th

LOVE AT FIRST BITE

EAT ALY



## VINI SELEZIONATI INVERNALI

冬に楽しむ北イタリアのワイン



MASI / FRESCO DI MASI BIANCO

マアジ / フレスコ ディ マアジ ビアンコ

洋ナシなどの白いフルーツやフラワリーでリッチなアロマとフレッシュでクリーンな味わいが特徴です。

品種：ガルガーネガ、シャルドネ、ピノ・グリージョ

\*アルコール度数低め

glass / ¥990



MASI / FRESCO DI MASI ROSSO

マアジ / フレスコ ディ マアジ ロッソ

いきいきとした若々しい印象のワイン。果実味、さわやかな酸味と心地よいアルコール感が特徴です。

品種：コルヴィーナ、メルロー

\*アルコール度数低め

glass / ¥990



SERAFINI & VIDOTTO / PINOT NERO

セラフィニ & ヴィドット / ピノ ネーロ

ベリー系、赤い花を思わせるフレッシュな香りと柔らかなタンニンとバランスのとれた果実味が特徴の赤ワイン。

品種：ピノ ネーロ

glass / ¥880