

LINA STORES



FOLLOW US @LINASTORESJP  
LINASTORES.JP

# APERITIVI

## COCKTAIL

カクテル

**Rosmarina** ¥950  
Vermouth, Gin, Orange Bitters, Tonic, Rosemary, Black Olive  
ローズマリーナ(ローズマリーが香る爽やかなロングカクテル)

**Negroni** ¥950  
Campari, Gin, Vermouth, Orange  
ネグロニー(ヴェルモット、カンパリ、ジンの甘くてビターなカクテル)

**Amaro Sour** ¥1,050  
Amaro, Vodka, Pressed Lemon, Amarena Cherry  
アマロサワー(苦味のあるリキュールにレモンとチェリーをあわせたカクテル)

**Limoncello Spritz** ¥1,350  
Limoncello, Prosecco, Soda  
リモンチェッロスピリッツ(レモンリキュールベースのシュワツと軽やかなカクテル)

## COCKTAIL ANALCOLICI

ノンアルコールカクテル

**Sgroppi-no** ¥750  
Non-Alcoholic Sparkling Wine, Lemon Sorbet, Rosemary  
スグロッピーノ(レモンシャーベットとローズマリーが爽やかなスパークリングカクテル)

**Posca di Lampone e Menta** ¥800  
Raspberry, Mint, Apple Vinegar, Soda  
ラズベリーとミントのシュラブ(ピンク色が鮮やかなフルーツヴィネガーベースのカクテル)(特定原材料等：りんご)

**Fragola Belli-no** ¥850  
Non-Alcoholic Sparkling Wine, Strawberry  
フラゴラベリーノ(ノンアルコールスパークリングがベースのストロベリーベリーニ)(特定原材料等：りんご)

**No Gin Timo** ¥850  
Non-Alcoholic Gin, Tonic Water, Thyme, Lemon Twist  
ノージンティモ(ハーブとスパイスが引き立つノンアルコールジントニック)

# APERITIVI

## BIRRA

ビール

**Heart land** ¥700  
Heart land Draft Beer 380ml  
ハートランド 生ビール 380ml

**Birra Antoniana Marechiaro** ¥880  
Birra Antoniana Marechiaro 330ml  
ビッラ アントニアーナ マーレキヤーロ クラフト瓶ビール 330ml

## BIRRA ANALCOLICA

ノンアルコールビール

**Moretti Zero** ¥650  
Moretti Alcohol Free Beer 330ml  
モレッティ ノンアルコール 瓶ビール 330ml

## VINI FRIZZANTI

スパークリングワイン

**Bisol, Belstar, Brut, Prosecco D.O.C.** ¥950 / ¥4,900  
Veneto/Glera ヴェネト州/グレーラ  
青りんご、洋梨、アブリコットなどのフルーティーな香りにクリーミーな泡立ち。すっきり爽やか、ほんのり果実味が残る味わい。食前酒として、またどんな料理ともお楽しみいただけます。

**Ajimu Sparkling Wine, Brut, 2019** ¥1,350 / ¥6,800  
Oita, Japan/Chardonnay 日本・大分県/シャルドネ  
日本国内では珍しい瓶内二次発酵で丁寧に造られた本格派スパークリングワインは、爽やかな辛口。凝縮した柑橘系果実の旨味と酵母が引き出すリッチな味わい。前菜や魚料理と一緒に。

**Marchese Antinori Cuvée Royale, Franciacorta D.O.C.G** ¥8,200  
Lombardy/Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco ロンバルディア州/シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ  
イタリアでは最高峰の辛口スパークリングワイン。白い花や白桃、トーストのような香ばしいアロマとふくよかな果実味が織りなす上質な味わい。前菜や魚料理、フレッシュチーズとの相性が良い。

**Ferrari Perlé Millesime, Trento D.O.C., 2015** ¥13,000  
Trentino-Alto Adige/Chardonnay トレンティーノ-アルト・アディジェ州/シャルドネ  
アーモンドの花や熟したりんご、優しいブリオッシュのような香りで、爽やかな飲み口。瓶内で長期熟成されており、優雅で芳醇な余韻も楽しめる。食前酒として、またチーズや魚介類の料理と一緒に。



FOR MORE INFORMATION ON OUR COCKTAILS  
PLEASE SCAN HERE

カクテルの写真とアレルギー物質(特定原材料等28品目)は  
こちらのQRコードよりご確認くださいませ。

# VINI

## VINI BIANCHI

	G / B
白ワイン	
Umami Ronchi, Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore, 2019	¥850 / ¥4,400
Marche/Verdicchio マルケ州/ヴェルディッキオ フレッシュで華やかなブーケ。フルーツやアーモンドが感じられ、凝縮したまろやかな味わい。フレッシュチーズやメインの魚料理とと一緒に。	
Inama, Vin Soave, Soave Classico D.O.C., 2019	¥4,800
Veneto/Garganega ヴェネト州/ガルガネガ カモミールやエルダーフラワーのエレガントな香りとミネラル感、甘やかなアーモンドの味わいが残る。野菜料理や魚料理におすすめです。	
Le Monde, Chardonnay, Friuli D.O.C., 2019	¥1,050 / ¥5,300
Friuli-Venezia Giulia/Chardonnay フリウリ-ヴェネツィア・ジュリア州/シャルドネ リングゴやバナナなど果実の豊かな香り、デリケートな白い花やバニラのニュアンス。程よい酸と果実の余韻が感じられる。前菜やメインの魚料理と共に。	
Valori, Abruzzo Pecorino D.O.C. Bio, 2019	¥5,600
Abruzzo/Pecorino アブルッツォ州/ペコリーノ オーガニックワイン 柑橘類の華やかな香りが印象的で、柔らかい酸とフルーティーさが特長。フレッシュでキレが良く、ミネラリー。どんな魚介料理とも相性抜群。	
Villadoria, Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G., 2019	¥1,250 / ¥6,300
Piedmont/Cortese ピエモンテ州/コルテーゼ サンザシの花やリングゴのアロマ。石灰質土壌で育ったブドウから造られるワインはキリッとした辛口で、心地良い酸とミネラルが特長。前菜や魚介類の料理と一緒に。	
Siddùra, Spèra, Vermentino di Gallura D.O.C.G., 2019	¥1,350 / ¥6,800
Sardinia/Vermentino サルデーニャ州/ヴェルメンティーノ 柑橘系果実やトロピカルフルーツ、地中海の島に広がる低木緑地を連想させる豊かな香り。爽快な辛口で、ほろ苦いアーモンドの後味も感じられる。魚料理全般、チーズと共に。	
Masseria del Feudo, Grillo, Sicilia D.O.C., 2019	¥7,700
Sicily/Grillo シチリア州/グリッロ オーガニックワイン 柑橘類、パイナップル、白い花、アカシアの蜂蜜など華やかでボリュームのある香り。スパイシーさやミネラル感もあり、果実味と酸のバランスがとても良い。野菜料理やハムの盛り合わせと相性抜群。	
Monchiero Carbone, Cecu d’la Biunda, Roero Arneis D.O.C.G., 2019	¥7,900
Piedmont/Arneis ピエモンテ州/アルネイス 白スグリやパイナップルの強い香り、ほのかなセージのニュアンス。爽やかな辛口で、ミネラル感もたっぷり。調和のとれた濃い味わいが長い余韻を残す。クリーミーなパスタや白身肉、魚料理と一緒に。	

# VINI

## VINI BIANCHI

	G / B
白ワイン	
Planeta, Etna Bianco, Etna D.O.C., 2019	¥8,400
Sicily/Carricante シチリア州/カリカンテ アカシアの花、山桃、ハーブの香りに、スモモやウチワサボテンの実を感じる味わい。標高が高く、火山性土壌で育ったブドウが持つ生き生きとした酸とミネラルが特長。食前酒として、また魚料理、チーズと共に。	
Rovero, Villa Drago, Piemonte Sauvignon, Monferrato D.O.C. Bianco, 2020	¥9,800
Piedmont/Sauvignon Blanc ピエモンテ州/ソーヴィニョン・ブラン オーガニックワイン 柑橘類やパイナップルのしっかりした果実香にフレッシュハーブや蜂蜜のニュアンス。熟した果実の味わいと爽やかな酸が調和し、余韻も長い。前菜、濃厚ソースのパスタ、魚介のグリルにおすすめです。	
Antinori, Cervaro della Sala, Umbria I.G.T., 2018	¥15,000
Umbria/Chardonnay, Grechetto ウンブリア州/シャルドネ、グレケット トロピカルフルーツやカモミールのアロマにバターやバニラのニュアンスが加わり、芳醇で複雑な香り。コクのある旨味、美しい酸とミネラルのバランスが秀逸。濃厚ソースのパスタ、白身肉、魚料理と一緒に。	

## L’ORANGE WINE/VINO BIANCO MACERATO

	G / B
オレンジワイン	
Buccia Nera, PA'RO, Toscana Bianco I.G.T., 2018	¥4,900
Tuscany/Trebbiano, Grechetto トスカーナ州/トレッピーアーノ、グレケット オーガニックワイン 黄桃やハーブのアロマ。果皮ごと発酵されたので軽いタンニンも感じられドライな味わい。アルコールの温かみ、酸とミネラルの調和が心地良い。熟成チーズ、白身肉料理、濃厚ソースのパスタと一緒に。	

## VINI ROSATI

	G / B
ロゼワイン	
Umami Ronchi, Centovie, Colli Aprutini I.G.T. Rosato, 2019	¥950 / ¥4,800
Abruzzo/Montepulciano アブルッツォ州/モンテプルチャーノ オーガニックワイン オレンジがかったピンク色のロゼは、ブラックベリーやほんのりと甘いスパイスが香るフレッシュでフルーティーな味わい。パスタ、白身肉、魚料理全般と気軽にお楽しみください。	
Tormaresca, Calafuria, Salento I.G.T. Rosato, 2020	¥5,300
Puglia/Negroamaro プーリア州/ネグロアマーロ ピンクグレープフルーツやザクロ、藤の花の繊細なアロマ、ミネラルのニュアンス。みずみずしく豊かな果実味と爽やかな酸が調和した味わい。魚料理全般におすすめです。	

# VINI

## VINI ROSSI

赤ワイン

G / B

Umani Ronchi, Montipagano, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., 2019  ¥850 / ¥4,400

Abruzzo/Montepulciano アブルッツォ州/モンテプルチャーノ オーガニックワイン

有機ブドウだけで造られたルビー色のワインは新鮮なイチゴをはじめとするベリー系の香りがエレガント。凝縮された果実味がタンニン、酸とバランスが良く、肉料理全般におすすめです。

Ciabot Berton, Fisetta, Barbera d'Alba D.O.C., 2019 ¥950 / ¥4,800

Piedmont/Barbera ピエモンテ州/バルベラ

スマレなど野花の香りにほんのりとスパイシーさが漂う。チェリーやブルーベリーの果実味と程よい酸がフレッシュでジューシーな味わい。ハムやチーズの盛り合わせ、トマトソースパスタと一緒に。

Boscarelli, Prugnolo, Rosso di Montepulciano D.O.C., 2019 ¥5,800

Tuscany/Sangiovese, Mammolo トスカーナ州/サンジョヴェーゼ、マンモーロ

チェリーや赤スグリ、フローラルで豊かなアロマと、カルダモンのようなスパイスのニュアンス。フレッシュな果実味が印象的で、酸味や苦味とのバランスが良い。チーズやトマトソースの料理と共に。

Rocca delle Macie, Classico D.O.C.G., 2018 ¥1,250 / ¥6,200

Tuscany/Sangiovese, Merlot トスカーナ州/サンジョヴェーゼ、メルロ

野生のイチゴやプラムの果実と樽の香りが豊か。フローラルなブーケとしっかりとした果実味が、上質なタンニン、美しい酸と綺麗に溶け合ったパワフルなワイン。チーズやパスタ、肉料理全般と相性抜群。

J. Hofstätter, Meczan Pinot Nero, Alto Adige D.O.C. Rosso, 2019 ¥6,800

Trentino-Alto Adige/Pinot Nero トレンティーノ-アルト・アディジェ州/ピノ・ネーロ

明るいルビー色のワインは、野生のベリーやチェリー、森林のような爽やかでフレッシュな香りが魅力。口の中で溢れる果実味がとても印象的。パスタと一緒に。

Monte Del Fra, Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C., 2017 ¥1,500 / ¥7,500

Veneto/Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella ヴェネト州/コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ

アマローネの搾り滓を使って造られたワインは凝縮した赤い系果実、黒胡椒やシナモン、甘いスパイスの香り。複雑味があるフルボディで、滑らかな口当たりと長い余韻が印象的。ハードタイプチーズ、肉料理と共に。

Antinori, Il Bruciato, Bolgheri D.O.C., 2019 ¥8,400

Tuscany/Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah トスカーナ州/カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シラー

ブラックベリーなどの黒系果実のアロマ、甘草や皮革のような複雑なニュアンス。凝縮された果実味の深さ、緻密なタンニン、フレッシュな酸とのバランスが洗練されたワイン。肉料理におすすめです。

La Guardiense, Janare Cantari, Aglianico Riserva, Sannio D.O.C., 2014  ¥9,700

Campania/Aglianico カンパニア州/アリアニコ オーガニックワイン

ブルーベリーやダークチェリーの黒系果実、樽由来のバニラや甘いスパイスの香り。フルボディで、シルキーなタンニンと滑らかな酸が調和し、長い余韻を楽しめる。濃厚ソースのパスタ、肉料理におすすめです。

Villadoria, Barolo D.O.C.G., 2015 ¥10,500

Piedmont/Nebbiolo ピエモンテ州/ネッピオーロ

洋酒漬けのチェリー、甘草、トリュフ、タバコのアロマに、バラやスマレ、森の下生えのようなニュアンス。長期熟成されたワインは複雑な味わいで、美しい酸がエレガントな印象。熟成チーズや肉料理と一緒に。

# VINI

## VINI ROSSI

赤ワイン

G / B

Prunotto, Barbaresco D.O.C.G., 2017 ¥11,500

Piedmont/Nebbiolo ピエモンテ州/ネッピオーロ

野イチゴ、チェリー、アニスなどのハーブが華やかで複雑な香り。ベルベットのような滑らかな口当たりで、濃厚な果実味に繊細なタンニンと上質な酸が見事に調和。トリュフを使った料理や肉料理を引き立てます。

Cesari, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico, 2015 ¥13,000

Veneto/Corvina Veronese, Rondinella, etc ヴェネト州/コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ他

コンポートしたダークチェリー、バラ、カカオなどの複雑な香りにスパイスのニュアンス。凝縮した果実味、豊富なタンニン、柔らかい酸、高めのアルコールとが絶妙に調和し、驚くほど長い余韻。赤身肉や食後のチーズと共に。

Talenti, Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva, 2013 ¥21,000

Tuscany/Sangiovese トスカーナ州/サンジョヴェーゼ

赤系果実のフレッシュな香りにチョコレートやタバコ、甘草などを思わせる複雑なアロマ。凝縮した果実味と滑らかなタンニン、酸とミネラルの調和が素晴らしく、とても長い余韻。濃厚ソースのパスタ、赤身肉におすすめです。

## VINI DOLCI

デザートワイン

G / B

Florio, Morsi di Luce, Sicilia I.G.T. ¥1,150 / ¥5,800

Sicily/Moscato di Alessandria シチリア州/モスカート・ディ・アレッサンドリア

アプリコットやハチミツ、ナツメヤシのようなアロマとバニラのニュアンス。果実の甘味と酸のバランスが良く、フルボディでスムーズな舌触り。食後酒として、またタルトやチョコレートのデザートとお楽しみください。

## VINI ANALCOLICI

ノンアルコールワイン

G / B

Chateau Katsunuma, Katsunuma Grape Blanc (カツヌマ グレープ 白) ¥550 / ー

Yamanashi, Japan 日本・山梨県

アルコールを生成しない特許製法で作られたワインテイストの飲料。ブドウ本来の香りや味わいが楽しめ、どんな料理とも合わせやすい。

Chateau Katsunuma, Katsunuma Grape Rouge (カツヌマ グレープ 赤) ¥550 / ー

Yamanashi, Japan 日本・山梨県

果実と緑茶をベースに作られた、飲みごたえのあるワインテイスト飲料。香り高く上品な味わいで、熟成したワインとは一味違った美味しさ。

## ALTRE BEVANDE ALCOLICHE

### AMARI E DIGESTIVI

食後酒・ビターズ

#### Amaretto Lazzaroni

Caramel, Marzipan, Macaroon, Madeira, Battenberg Cake, Apricot

アーモンド風味のほろ苦いリキュール。イタリアのビスケット、アマレッティのような香ばしい味わい。

#### Amaro Averna

Orange, Licorice, Juniper Berries, Myrtle, Rosemary, Sage

シチリア生まれの薬草や香草を使ったりキュール。オレンジやリコリスの甘やかな風味と苦味が特徴。

#### Amaro Montenegro

Orange Zest, Vanilla, Coriander, Cherry & Clove

柑橘果実やスパイス、ハーブの香り。強い甘味に苦味がアクセントの飲みやすいアマーロ。

#### Fernet-Branca

Chamomile, Rhubarb, Galingale, Cinnamon, Iris, Saffron, Myrrh

カモミール、大黃、ガランガルなど世界中のボタニカルが生み出す強烈な苦味。食後酒として人気。

### VERMOUTH ROSSO

ヴェルモット ロッソ

#### Carpano, Punt e Mes Vermouth

Stewed Damson, Sloe, and Cherry, Cinnamon, Christmas Spices, Tobacco

ニガヨモギ、キナ、リンドウなどのハーブやスパイスで香りづけされた、コクのあるスイートヴェルモット。

#### Cocchi, Vermouth di Torino

Citrusy Bitterness, Licorice, Orange, Rhubarb, Cocoa

オレンジピールや柑橘系果実、ルバーブ、ココアなどの香りが口の中に広がる甘くてビターな後味。

おすすめ：ソーダ割り

### VERMOUTH BIANCO

ヴェルモット ビアンコ

#### Cocchi, Americano

Zesty Citrus, Elderflower, Fresh Peach, Bitter Gentian, Honey

白ワインにハーブやスパイスを漬け込んだ食前酒。柑橘類やエルダーフラワー、桃のアロマが甘やか。

おすすめ：ソーダ割り

### GIN

ジン

#### Tanqueray

Juniper, Citrus Zest, Angelica Root, Cinnamon, Coriander Seed

ビャクシン、アンゼリカ、コリアンダーシードなどボタニカルに由来する豊かな香味。キレのある味わいのプレミアムジン。

おすすめ：ソーダ／トニック割り

50ml

¥800

¥800

¥800

¥800

50ml

¥800

¥800

50ml

¥800

50ml

¥800

## ALTRE BEVANDE ALCOLICHE

### VODKA

ウォッカ

#### Absolut Vodka

Black Peppery Spice, Brown Bread, Faint Cream of Soda, Licorice

スパイスやナッツ、焼きたてのパンのような、まろやかな香りと滑らかな口当たり。芳醇なプレミアムウォッカ。

おすすめ：ソーダ／トニック割り

### GRAPPA

グラッパ

#### Jacapo Poli, Bassano Classica

Quince, Prune, Candied Fruits, Nuts, Vanilla

ブドウの搾り滓から作られるグラッパ。食後酒としてストレートでゆっくり、またエスプレッソに少量混ぜて楽しんでもよい。

### LIQUORI

その他リキュール

#### Campari

Bitter Orange Peel, Cherry, Clove, Cinnamon

鮮やかな赤色、ほんのりした甘味と苦味が特徴。ミラノ生まれのハーブリキュール。

おすすめ：ソーダ割り

#### Aperol

Zesty Orange Marmalade, Pink Grapefruit

爽やかなオレンジの甘さとハーブのほんのりした苦味、アルコールが低めなので食前酒にぴったり。

おすすめ：ソーダ割り

#### Cynar

Vegetable, Caramel, Quinine Bitterness, Cinnamon, Herbaceous Notes

アーティーチョークに10種類のハーブ抽出液を加えて造られた、甘味の中に優しい苦味を感じるリキュール。食前、食後に。

#### Italicus Bergamotto Liqueur

Fresh Bergamot, Cedro Lemon, Chamomile, Lavender, Rooty Bitterness, Honey

柑橘系果実の味わい、フローラルなアロマ、スパイス香、ほのかな苦味が特徴のベルガモットリキュール。食前酒として。

おすすめ：ソーダ／トニック割り

#### Luxardo Limoncello

Lemon Zest, Lemon Juice, Lemon Tart

高品質のリモンチェッロ。南イタリア産レモンの自然で上品な香り。ロックでも、割っても、飲み方は色々。

おすすめ：ソーダ割り

50ml

¥800

50ml

¥1,200

¥800

¥800

¥800

¥900

¥900

## BEVANDE ANALCOLICHE

### GASSATE

炭酸飲料

**Polara Cedrata** ¥700

Citrus-flavored Soda Drink

チェドラータ レモンに似た果物「チェドロ」の風味が爽やかな炭酸飲料

**Polara Arancia Rossa** ¥700

Blood Orange Soda

アランチャロッサ シチリア産ブラッドオレンジの果汁を使用したエレガントな炭酸飲料 (特定原材料等：オレンジ)

**Polara Spuma** ¥700

Orange and Caramel-flavored Soda Drink

スプマ オレンジ風味でキャラメルの甘いアロマが香る炭酸飲料 (特定原材料等：オレンジ)

**Polara Gassosa** ¥700

Classic Italian Lemonade

ガッソーサ シチリア産レモンのフレーバーと炭酸が爽快なイタリアンレモネード

**Galvanina Ginger Bio** ¥700

Organic Italian Ginger Soda

オーガニックイタリアンジンジャー 辛味のない爽やかな口当たりのジンジャーソーダ

**Galvanina Gassosa Bio** ¥700

Organic Italian Classic Soda

ガソーザ ほんのりしたレモンの酸味と甘味がどんな食事にも合うオーガニックイタリアンサイダー

### TÈ

お茶

**Darjeeling** ¥650 / ¥650

Darjeeling Tea

ダージリンティー

**Tè Rooibos** ¥650 / ー

Rooibos Tea

ルイボスティー

**Tè Nero Giapponese Biologico** ¥650 / ー

Organic Japanese Black Tea

東京和茶房 和紅茶 有機茶葉べにふうき／やぶきた

**Tè alla Citronella Senza Pesticidi/Senza Caffaina** ¥650 / ー

Lemongrass Tea Pesticide-Free/Caffeine-Free

東京和茶房 西伊豆レモングラス ハーブティー 無農薬／ノンカフェイン

## BEVANDE ANALCOLICHE

### CAFFÈ

コーヒー

**Espresso** ¥500 / ー

Single Espresso

エスプレッソ

**Doppio** ¥550 / ー

Double Espresso

ダブルエスプレッソ

**Americano** ¥550 / ¥600

Double Espresso, Water

アメリカーノ

**Cappuccino** ¥600 / ー

Double Espresso, Steamed Milk, Steamed Milk Foam

カフェ・カプチーノ (特定原材料等：乳成分)

**Latte** ¥600 / ¥650

Double Espresso, Steamed Milk

カフェ・ラテ (特定原材料等：乳成分)

**Mocha** ¥600 / ¥650

Double Espresso, Steamed Milk, Chocolate

カフェ・モカ (特定原材料等：乳成分)

### HOT / ICED