

## APERITIVI

Pomelo e Basilico Martini ¥950

Gin, Vodka, Pomelo, Basil, Lemon

ポメロマティーニ(ピンクグレープフルーツピューレとレモン果汁を加えたマティーニ) (特定原材料等:オレンジ)

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) (特定原材料等:オレンジ)

Negroni ¥950

Campari, Gin, Vermouth, Orange

ネグロニ(ヴェルモット、カンパリ、ジンの甘くてビターなカクテル) (特定原材料等:オレンジ)

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)

### APERITIVI 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)

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)

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)

## BIRRA

Heartland ¥700

Heartland Draft Beer 380ml

ハートランド 生ビール 380ml

Birra Antoniana Marechiaro ¥880

Birra Antoniana Marechiaro 330ml

ビツラ アントニアナ マレキヤロ クラフト瓶ビール 330ml

Moretti Zero (ノンアルコールビール) ¥650

Moretti Alcohol Free Beer 330ml

モレッティ ノンアルコール 瓶ビール 330ml

## VINI

VINI FRIZZANTI G / B

スパークリングワイン

Spumante del Giorno Consigliato ¥850

Today's Recommended Sparkling Wine

本日のおすすめスパークリングワイン

Bisol, Belstar, Brut, Prosecco D.O.C. ¥950 / ¥4,900

ピソル, ベルスター プロセッコ

Veneto/Glera ヴェネト州/グレーラ

青リンゴ、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 ¥6,800

アジウム, ブドウシュコウボウ アジウムスパークリングワイン

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。前菜や魚料理とご一緒に。

Marchese Antinori Cuvée Royale, Franciacorta D.O.C.G ¥8,200

アンティノーリ, フランチャコルタ・キュヴェ・ロワイヤル

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やかな果実味が

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。

VINI BIANCHI G / B

白ワイン

Vino bianco del Giorno Consigliato ¥750 / ¥1,900 (カラフェ)

Today's Recommended White wine

本日のおすすめ白ワイン

Umani Ronchi, Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di ¥850 / ¥4,400

Jesi D.O.C. Classico Superiore, 2021 

ウマニ ロンキ, カサル ディ セッラ

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ご一緒に。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。

Inama, Vin Soave, Soave Classico D.O.C., 2020 ¥4,800

イナマ, ソアヴェ クラシッコD.O.C

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legant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。

## VINI

### VINI BIANCHI

白ワイン

G / B

#### Le Monde, Chardonnay, Friuli D.O.C., 2021

¥1,050 / ¥5,300

ル モンド, シャルドネ, フリウリ

Friuli-Venezia Giulia/Chardonnay フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州/シャルドネ

リング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。

#### Villadoria, Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G., 2021

¥6,300

ヴィラドリア, ガヴィ ティ ガヴィ

Piedmont/Cortese ピエモンテ州/コルテーゼ

サンザシの花やリングのアロマ。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ご一緒に。

#### Siddùra, Spèra, Vermentino di Gallura D.O.C.G., 2020

¥6,800

シッドウーラ, スペーラ

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。

#### Kettmeir, Chardonnay Maso Reiner D.O.C., 2020

¥7,700

ケットマイヤー, シャルドネ, マゾライナー

Alto Adige/Chardonnay アルトアディジェ州/シャルドネ

澄んだ麦わらイエロー。バナナやパイナップルの強いフルーツ味とさらに、はちみつやバニラの香り。豊かでフレッシュ

な味わい。後味に軽いスパイス感と調和の取れた余韻が残る。魚のグリル、甲殻類、香りの強いチーズに最適。

#### Monchiero Carbone, Cecu d'la Biunda, Roero Arneis D.O.C.G., 2020

¥7,900

モンキエロ カルボナーネ, チェク デラ ビウンダ

Roero/Arneis ロエーロ/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、魚料理とご一緒に。

## VINI

### VINI ROSSI

赤ワイン

G / B

#### Vino rosso del Giorno Consigliato

¥750 / ¥1,900 (カラフェ)

Today's Recommended Red wine

本日のおすすめ赤ワイン

#### Umani Ronchi, Montipagano, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., 2020

¥850 / ¥4,400

ウマニ ロンキ, モンティバガーノ モンテプルチャーノ ダブルツツォ

Abruzzo/Montepulciano アブルツツォ州 / 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。

#### Ciobot Berton, Fisetta, Barbera d'Alba D.O.C., 2019

¥4,800

チャボット ベルトン, フィセッタ バルベーラ ダルバ

Piedmont/Barbera ピエモンテ州 / バルベーラ

スマレなど野花の香りにはほんのりとスパイスささげが漂う。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

ジュージーな味わい。ハムやチーズの盛り合わせ、トマトソースパスタとご一緒に。

#### Boscarelli, Prugnolo, Rosso di Montepulciano D.O.C., 2021

¥1,150 / ¥5,800

ボスカレリ, プルニョーロ ロッソ ティ モンテプルチャーノ

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, Chianti Classico D.O.C.G., 2020

¥6,200

ロッカ デッレ マチエ, キャンティ・クラッシコ

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。

#### Monte Del Fra, Valpolicella Ripasso Classico

¥7,500

#### Superiore D.O.C., 2018

モンテ デル フラ, ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ スペリオール

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。

前菜や魚介類の料理とご一緒に。

#### Antinori, Il Bruciato, Bolgheri D.O.C., 2019

¥8,400

アンティノリ, イル ブルチャート

Tuscany/Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah トスカーナ州/カベルネ・ソーヴィニヨン、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。

## VINI

### VINI ROSSI 赤ワイン

G / B

#### Prunotto, Barbaresco D.O.C.G., 2017

¥11,500

ブルノット, バルバレスコ

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。バルベットのよう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。

### SKIN CONTACT/ORANGE WINES

G / B

オレンジワイン

#### Buccia Nera, PA'RO, Toscana Bianco I.G.T., 2020

¥4,900

ブッチャ ネーラ, パーロ トスカカーナビアンコ

Tuscany/Trebbiano, Grechetto トスカカーナ州/トレッピアーノ、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は。

### VINI ROSATI

G / B

ロゼワイン

#### Vino rosato del Giorno Consigliato

¥800 / ¥2,000 (カラフェ)

Today's Recommended Rosé wine

本日のおすすめロゼワイン

#### Umani Ronchi, Centovie, Colli Aprutini I.G.T. Rosato, 2021

¥4,800

ウマニ ロンキ, チェントヴィエロザート

Abruzzo/Montepulciano アブルツォ州/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。

## VINI

### VINI DOLCI デザートワイン

G / B

#### Florio, Morsi di Luce, Sicilia I.G.T.

¥1,150 / ¥5,800

フローリオ, モルシ ディ ルーチェ

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

G / B

ノンアルコールワイン

#### Chateau Katsunuma, Katsunuma Grape Blanc

¥550 / ー

山梨県, カツヌマ グレープ 白

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

¥550 / ー

山梨県, カツヌマ グレープ 赤

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。

## SPIRITS

### 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、アマレットイのような香ばしい味わい。

#### Amaro Averna

Orange, Liquorice, Juniper Berries, Myrtle, Rosemary, Sage

シチリア生まれの薬草や香草を使ったリキュール。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ル。

### VERMOUTH ROSSO

ヴェルモット ロッソ

#### Cocchi, Vermouth di Torino (おすすめ:ソーダ割り)

Citrusy Bitterness, Liquorice, 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。

### VERMOUTH BIANCO

ヴェルモット ビアンコ

#### Cocchi, Americano (おすすめ:ソーダ割り)

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。

50ml

¥800

¥800

¥800

50ml

¥800

50ml

¥800

## SPIRITS

### GIN

ジン

#### Tanqueray (おすすめ:ソーダ/トニック割り)

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

ビヤクシンアンゼリカワ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。

### VODKA

ウォッカ

#### Absolut Vodka (おすすめ:ソーダ/トニック割り)

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

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。

### LIQUORI

その他リキュール

#### Campari (おすすめ:ソーダ割り)

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プリキュール。

#### Aperol(おすすめ:ソーダ割り)

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。

#### Luxardo Limoncello (おすすめ:ソーダ/トニック割り)

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。

50ml

¥800

50ml

¥800

50ml

¥800

¥800

¥800

## BEVANDE ANALCOLICHE

### GASSATE

炭酸飲料

#### Polara Cedrata

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

¥700

#### Polara Spuma

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)

¥700

#### Polara Gassosa

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やかなイタリアンレモネード

¥700

#### Galvanina Ginger Bio

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

¥750

#### Galvanina Gassosa Bio

Organic Italian Classic Soda

ガソーサ 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

¥750

### SUCCO DI FRUTTA

フルーツジュース

#### Succo d'Arancia Rossa

Italian Blood Orange Juice

イタリア産100%ブラッドオレンジジュース (特定原材料等:オレンジ)

¥550

#### yoga Succo di Pera

Pear Juice

洋梨果汁入りドリンク

¥600

#### yoga Succo d'Albicocca

Apricot Juice

アブリコット果汁入りドリンク

¥600

#### yoga Succo di Pesca

Peach Juice

ピーチ果汁入りドリンク (特定原材料等:もも)

¥600

## TÈ & CAFFÈ

### TÈ

お茶

HOT / ICED

#### Darjeeling

Darjeeling Tea

ダージリンティー

¥650 / ¥650

#### Tè Rooibos

Rooibos Tea

ルイボスティー

¥650 / ー

#### Tè Nero Giapponese Biologico

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

¥650 / ー

#### Tè alla Citronella Senza Pesticidi/Senza Caffeina

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

¥650 / ー

### CAFFÈ

コーヒー

HOT / ICED

#### Espresso

Single Espresso

エスプレッソ

¥500 / ー

#### Doppio

Double Espresso

ダブルエスプレッソ

¥550 / ー

#### Americano

Double Espresso, Water

アメリカノ

¥550 / ¥600

#### Cappuccino

Double Espresso, Steamed Milk, Steamed Milk Foam

カフェ・カプチーノ (特定原材料等:乳成分)

¥600 / ー

#### Latte

Double Espresso, Steamed Milk

カフェ・ラテ (特定原材料等:乳成分)

¥600 / ¥650

#### Mocha

Double Espresso, Steamed Milk, Chocolate

カフェ・モカ (特定原材料等:乳成分)

¥600 / ¥650



FOLLOW US @LINASTORESJP  
LINASTORES.CO.JP