



FOLLOW US @LINASTORESJP
LINASTORES.JP

APERITIVI

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) (特定原材料等:オレンジ)

White Peach Bellini ¥1,000
White Peach, Prosecco
ホワイトピーチベリーニ (ホワイトピーチとプロセッコを合わせたスパークリングカクテル) (特定原材料等:もも)

White Negroni ¥1,100
Gin, Cocchi Americano, Italicus
ホワイトネグロニー (クラシックネグロニーにツイストを加えたカクテル) (特定原材料等:オレンジ)

Pomelo e Basilico Martini ¥1,100
Gin, Vodka, Pomelo, Basil, Lemon
ポメロマティーニ (柑橘の香りが軽やかなフルーツマティーニ) (特定原材料等:オレンジ)

Aperol Spritz ¥1,200
Aperol, Prosecco, Soda
アペロールスプリッツ (オレンジ風味のスパークリングカクテル) (特定原材料等:オレンジ)

Amaretto Sour ¥1,300
Amaretto, Lemon
アマレットサワー (アマレットリキュールがベースのサワー) (特定原材料等:卵・オレンジ・アーモンド)

NON ALCOHOLIC APERITIVI

ノンアルコールカクテル

Sgroppi-no ¥900
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)

BIRRA

Heartland ¥750
Heartland Draft Beer 380ml
生ビール380ml、ハートランド

Birra Antoniana Marechiaro ¥900
Antoniana Marechiaro, Bottled Beer
瓶ビール330ml、イタリア産クラフトビール

Moretti Zero (ノンアルコールビール) ¥700
Moretti Alcohol Free Beer 330ml
瓶ビール330ml、モレッティ ノンアルコール

VINI

VINI FRIZZANTI G / C / B

スパークリングワイン

Bisol, Belstar, Brut, Prosecco DOC ¥950 / - / ¥4,800
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、アプ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 - / - / ¥7,000
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 DOCG - / - / ¥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。

VINI BIANCHI G / C / B

白ワイン

Santadi, Sulki Bianco ¥850 / ¥2,200 / ¥4,400
サンターディ、スルキビアンコ
Sardegna/Vermontino, Nugras サルディーニャ州/ヴェルメンティーノ, ヌグラス
サルディーニャ島の秀逸なヴェルメンティーノ主体で作られた地中海ワインの決定版。ソーヴィニヨン・ブランを思わせる爽やかな香り。石灰系の豊かなミネラルと海風由来の塩味の味わい。前菜全般、魚料理と共に。

Umani Ronchi, Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore, 2021 ¥950 / - / ¥4,800 
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。

Le Monde, Chardonnay, Friuli DOC, 2021 ¥1,100 / - / ¥5,500
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。

VINI

VINI BIANCHI 白ワイン

G / C / B

Inama, Vin Soave, Soave Classico DOC, 2020

- / - / ¥5,800

イナマ, ソアヴェ クラシッコDOC

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。

Villadoria, Gavi del Comune di Gavi DOCG, 2021

- / - / ¥6,200

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ご一緒に。

Ferrocinto, Timpa del Principe, 2021

¥1,300 / - / ¥6,500

フェッロチント, ティンパ・デル・プリンチペ

Calabria/Mantonico, Grego Bianco カラブリア州/マントニコ, グレコピアンコ

パッションフルーツの華やかアロマ。イタリア土着種ぶどうを綺麗に仕上げた南イタリアらしい味わい。
魚のグリル、シーフードフリット、きのこソースの Pasta、とご一緒に。

Cusumano, Jalé Sicilia DOC, 2020

- / - / ¥7,800

クズマーノ, ヤレ

Sicily/Chardonnay シチリア州/シャルドネ

アルコール度数が高く酸が優しいのが特徴。色と果汁も濃く南の太陽を一杯浴びたシャルドネを感じることが出来る。

Monchiero Carbone, Cecu d'la Biunda, Roero Arneis DOCG, 2020

- / - / ¥8,000

モンキエロ カルボネ, 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 Pasta や白身肉、魚料理とご一緒に。

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

- / - / ¥8,800

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。

VINI

VINI ROSSI 赤ワイン

G / C / B

Ciabot Berton, Fisetta, Barbera d'Alba DOC, 2019

¥850 / ¥2,200 / ¥4,500

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

スミレなど野花の香りにはんわ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 Pasta とご一緒に。

Umani Ronchi, Montipagano, Montepulciano d'Abruzzo DOC, 2020

¥950 / - / ¥4,800

ウマニ ロンキ, モンティパガーノ モンテプルチアーノ ダブルツツォ

Abruzzo/Montepulciano アブルツツォ州 / モンテプルチアーノ 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。

Monte Del Fra, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, 2018

- / - / ¥6,200

モンテ デル フラ, ヴァルポリチェッラ リパッソ クラシッコ 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。

Rocca delle Macie, Chianti Classico DOCG, 2020

¥1,300 / - / ¥6,500

ロッカ デッレ マチエ, キャンティ・クラシッコ

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 Pasta、肉料理全般と相性抜群。

Boscarelli, Prugnolo, Rosso di Montepulciano DOC, 2021

- / - / ¥6,800

ボスカレリ, ブルニョーロ ロッソ ティ モンテプルチアーノ

Tuscany/Sangiovese, Mammolo トスカーナ州/サンジョヴェーゼ, マンモロー

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。

Antinori, Il Bruciato, Bolgheri DOC, 2019

- / - / ¥8,600

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 / C / B

Prunotto, Barbaresco DOCG, 2017

- / - / ¥11,000

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 / C / B

オレンジワイン

Buccia Nera, PA'RO, Toscana Bianco IGT, 2020

- / - / ¥5,000

ブッチャ ネーラ, パーロ トスカーナピアンコ

Tuscany/Trebbiano, Grechetto トスカーナ州/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 Pasta と一緒に。

VINI ROSATI

G / C / B

ロゼワイン

Collefriso, VINO Rosato

¥850 / ¥2,200 / -

コッレフリーズ、ヴィノロザート

Abruzzo/Montepluciano 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

サクランボやスモモをのフルーティーな香り。バランスとストラクチャーに優れ、持続性のある味わい。生ハム、前菜全般、トマトソースや魚介の Pasta などと一緒に。

Umani Ronchi, Centovie, Colli Aprutini IGT Rosato, 2021

¥1,050 / - / ¥5,200

ウマニ ロンキ, チェントヴィエロザート

Abruzzo/Montepluciano 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

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。Pasta、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 / C / B

Florio, Morsi di Luce, Sicilia IGT

¥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 / C / B

ノンアルコールワイン

Chateau Katsunuma, Katsunuma Grape Blanc

¥600 / - / -

山梨県, カツヌマ グレーブ 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る、どんな料理とも合わせやすい。

Chateau Katsunuma, Katsunuma Grape Rouge

¥600 / - / -

山梨県, カツヌマ グレーブ 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 50ml
食後酒・ビターズ

Amaretto Lazzaroni ¥800
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 ¥800
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 ¥800
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。

VERMOUTH ROSSO 50ml
ヴェルモット ロッソ

Cocchi, Vermouth di Torino (おすすめ:ソーダ割り) ¥800
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 50ml
ヴェルモット ビアンコ

Cocchi, Americano (おすすめ:ソーダ割り) ¥800
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。

SPIRITS

GIN 50ml
ジン

Tanqueray (おすすめ:ソーダ/トニック割り) ¥800
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。

VODKA 50ml
ウォッカ

Absolut Vodka (おすすめ:ソーダ/トニック割り) ¥800
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 50ml
その他リキュール

Campari (おすすめ:ソーダ割り) ¥800
Bitter Orange Peel, Cherry, Clove, Cinnamon
鮮やかな赤色、ほんのりした甘味と苦味の特徴。ミラノ生まれのハーブリキュール。

Aperol(おすすめ:ソーダ割り) ¥800
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) ¥800
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。

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

¥750

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)

¥750

Polara Gassosa

Classic Italian Lemonade

ガッゾーサ 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

¥750

※ポラーラ各商品には、香料として微量ではございますがアルコールが含まれております。
アルコールに弱い方やお子様はご注意ください。

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

TÈ & CAFFÈ

TÈ

お茶

Darjeeling

Darjeeling Tea

ダージリンティー

¥650

Tè Rooibos

Rooibos Tea

ルイボスティー

¥650

CAFFÈ

コーヒー

Espresso

Single Espresso

エスプレッソ

¥500

Doppio

Double Espresso

ダブルエスプレッソ

¥550

Americano

Single Espresso, Water

アメリカーノ

¥550

Cappuccino

Single Espresso, Steamed Milk, Steamed Milk Foam

カフェ・カプチーノ (特定原材料等:乳成分)

¥650

Caffè Latte

Single Espresso, Steamed Milk

カフェ・ラテ (特定原材料等:乳成分)

¥650

Mocha

Single Espresso, Steamed Milk, Chocolate

カフェ・モカ (特定原材料等:乳成分)

¥650