

# “Bottle WINE WRIST”

## Sparkling Wine

**ドネリ/ランブルスコ・レヅジャーノ・アマービレ**  
イタリアしかないブドウ品種で赤の中甘口微発

ボトル¥2,500

産地:エミリア・ロマーニャ州  
品種:ランブルスコ100%

**ピエロマンチーニ ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スプマンテ ブリュット**  
ヴェルメンティーノ種で造られる珍しいスパークリングワイン。  
明るい黄緑色、ミネラル感、レモンのような爽やかさを感じる。  
酸がしっかりしておりシーフードとの相性が良い。

ボトル¥4,000

産地:サルデーニャ州  
品種:ヴェルメンティーノ100%

**ルツジェーリ/アルジェオ プロセッコ ブリュット**  
輝きのある泡立ち、蜜の詰まったリンゴや新鮮な柑橘類のフレーバー  
がありながら、酸のしっかりとしたエレガントな味わい

ボトル¥4,500

産地:ヴェネト州  
品種:グレーラ主体/  
ヴェルデ・イゾパレーラ

## White Wine

**ベルターニ/ソアーヴェ**  
くせがなく飲みやすく心地よい芳香がある白ワイン

ボトル¥3,000

産地:ヴェネト州  
品種:ガルダ・ネーバ80%  
トビアーノ・ソアーヴェ10%  
シャルドネ10%

**バンフィ/レ・リメ**  
イタリアのワイン名産地トスカーナの白ワイン、  
フルーティで酸味とのバランスがとれた白ワイン

ボトル¥3,000

産地:トスカーナ州  
品種:シャルドネ70%  
ピノグリージョ30%

**カステッロ・モナチ/チャラ シャルドネ・サレン**  
南イタリアで作られるシャルドネ100%。熟成からくるバニラ香、  
なめらかで厚みのある白ワイン

ボトル¥4,000

産地:南イタリア  
品種:シャルドネ100%

**ピエロ・マンチーニ/ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ**  
洋梨やライチのような瑞々しいフルーツの香りに、  
ラムネのようなニュアンス。  
程よい厚みのあるボディにグレープフルーツのような果実味。

ボトル¥4,200

産地:リグーリア州  
品種:ヴェルメンティーノ60%  
アルバローラ15%  
グレコ15%マルヴァジーア10%

**ソラリス コッリ・ディ・ルーニ ヴェルメンティーノ**  
フルーティな果実味と上品なミネラルを併せ持つ  
程よい苦味と旨味のバランスがとれていて、料理との相性が素晴らしい。

ボトル¥4,200

産地:サルデーニャ州  
品種:ヴェルメンティーノ100%

**ルナエ/レウコテア リグーリア・ディ・レヴァンテ**  
青リンゴを思わせるフルーティな香り。  
ジェノヴェーゼソースとの相性抜群

ボトル¥5,200

産地:リグーリア州  
品種:ヴェルメンティーノ100%

**アテムス ピノグリージョ2014**  
明るい黄金色。洋梨、ライチ、アプリコットなど様々な果実、  
アカシアの花など複雑でエレガントな香り。後味には心地よいミネラル感があります

ボトル¥5,200

産地:フリウリ州  
品種:ピノグリージョ100%

**アテムス リボツラ・ジャツラ 2014**  
エルダーフラワーの花の香りと、  
新鮮なセージやトマトの葉などの香りが混ざり合います。  
味わいはとても爽やかでバランスがよく飲み応えのある味わいです

ボトル¥5,800

産地:フリウリ州  
品種:リボツラ・ジャツラ100%

※上記の金額は全て税別となります

# “Bottle WINE WRIST”

## Red wine

- |  |                   |  |
|--|-------------------|--|
| <b>フェウド・モナチ/プリミティーヴォ・サレン</b><br>南イタリア ブーツのかかとのプーリア州のワイン。<br>深い色合いで心地の良い香りと味わい  | <b>ボトル¥3,000</b>  | 産地:プーリア州<br>品種:プリミティーヴォ100%                        |
| <b>カーサ・ヴィニコラ・ニコレッロ/ランゲ ネットビオーロ</b><br>飲み頃ネットビオーロ。<br>イチゴやアセロラの果実香<br>ハーブや珈琲、トリュフ、ホワイトペッパーのアクセント。<br>滑らかな舌触りでまとまりのある果実味が特徴的                   | <b>ボトル¥3,800</b>  | 産地:ピエモンテ州<br>品種:ネットビオーロ100%                        |
| <b>デ・ファルコ/ラクリマ・クリスティ・ロッソ</b><br>有名なラクリマ・クリスティという名のワイン。<br>火山質の土壌で作られ辛口で濃厚<br>調和のとれたワイン   | <b>ボトル¥4,400</b>  | 産地:カンパーニヤ州<br>品種:ピエティ・ロッソ100%                      |
| <b>ウマニロンキ/ヨーリオ モンテプルチアーノダブルツツォ</b><br>モンテプルチアーノ種の持つ可能性を最大限に引き出した<br>モンテプルチアーノワインの代表的ワイン、<br>バランスの良さが抜群                                       | <b>ボトル¥5,200</b>  | 産地:アブルッツォ州<br>品種:モンテプルチアーノ100%                     |
| <b>メリーニ/テッラロッサ キアンティ・クラシコ</b><br>イタリアで最も有名な赤ワイン、キアンティ・クラシコ、<br>ラズベリーの香りしっかりとした骨格を持つエレガントなワイン   | <b>ボトル¥5,200</b>  | 産地:トスカーナ州<br>品種:サンジョヴァンネ80%<br>メルロ&カベルネ・ソーヴィニヨン20% |
| <b>マストロベラルディーノ/レディモーレイルピニア アリアニコ</b><br>「ベリーの王様」という意味の赤ワイン。<br>その名の通り、ベリー系の果実味がギュッと詰まった芳醇なスタイルに、<br>バニラやコーヒーのニュアンス。<br>しっかりとした骨格の本格的な味わい     | <b>ボトル¥5,800</b>  | 産地:カンパーニヤ州<br>品種:アリアニコ100%                         |
| <b>アジエンダ・アグリコーラ・レ・マッキオーレ/<br/>レ・マッキオーレ ボルゲリ・ロッソ</b><br>深みのある紫紅。カシスリキュール、濃縮したブルーベリーの果実香。<br>柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨味が強い。<br>フレッシュさ香の華やかさが際立つヴィンテージ | <b>ボトル¥6,800</b>  | 産地:トスカーナ州<br>品種:メルロ 50%<br>カベルネ・フラン 30%<br>シラー 20% |
| <b>フォンタナフレdda/バローロ</b><br>イタリアワインの王様と云われるバローロ。<br>力強くエレガントで、大樽熟成らしい、<br>おおらかな印象のワイン  | <b>ボトル¥11,000</b> | 産地:ピエモンテ州<br>品種:ネットビオーロ100%                        |

※上記の金額は全て税別となります

# STESSA Drink Menu

BEER	ハートランド (生)		¥ 500
	ハートランド (瓶)		¥ 500
	グランドキリンIPA (瓶)		¥ 600
CRAFT BEER	COEDO 白 (Shiro)		¥ 900
	COEDO 漆黒 (Shikkoku)		¥ 700
	COEDO 瑠璃 (Ruri)		¥ 700
	COEDO 伽羅 (Kyara)		¥ 700
GLASS WINE	グラスワイン白・赤		¥ 500
	スパークリング		¥ 600
COCKTAIL	自家製シャンディガフ		¥ 600
	ハイボール		¥ 400
	カンパリ (ソーダ or オレンジ)		¥ 600
	カシス (ソーダ or オレンジ)		¥ 600
NON ALCHOL	ノンアルコールビール		¥ 400
	自家製シャンディガフ		¥ 500
	カシス (ソーダ or オレンジ)		¥ 500
SOFT DRINK	自家製ジンジャーエール		¥ 500
	有機ブラッドオレンジジュース		¥ 500
	コカ・コーラ		¥ 300
	オレンジジュース		¥ 300
	アップルジュース		¥ 300
	冷緑茶		¥ 300
	ミネラルウォーター		¥ 400
	スパークリングウォーター 330ml		¥ 400
本日のSTESSAコーディアル	ソーダ割り、ホット		¥ 500
COFFEE & TEA	オーガニックコーヒー		¥ 300
	エスプレッソ	シングル	¥ 300
		ダブル	¥ 400
	カプチーノ		¥ 500
	アイスラテ		¥ 500
	紅茶		¥ 300

※上記の金額は全て税別となります

# STESSA Drink Menu

今月 おすすめワイン

- Sparkling Wine** **ドネリ/ランブルスコ・レッジャーノ・アマービレ** **ボトル¥2,500**  
イタリアしかないブドウ品種で赤の中甘口微発泡  
※おすすめ料理：都萬牛のポロネーゼ
- ホワイト マスカット・ベリーA スパークリング** **ボトル¥3,800**  
宮崎県都農町／都農ワイナリー  
マスカット・ベリーA  
軽やかでフレッシュ感あるドライなロゼスパークリングワイン  
※おすすめ料理：生ハム&サラミの盛合せ
- White Wine** **カステッロ・モナチ/チャラ シャルドネ・サレン** **ボトル¥4,000**  
南イタリアで作られるシャルドネ 100%。熟成からくるバニラ香、  
なめらかで厚みのある白ワイン  
※おすすめ料理：白インゲン豆とツナと玉ねぎのサラダ
- ルナエ/レウコテア リグーリア・ディ・レヴァンテ** **ボトル¥5,200**  
ジェノヴァ近郊の白ワイン、青リンゴを思わせるフルーティな香り。  
ジェノヴェーゼソースとの相性抜群  
※おすすめ料理：水牛モッツアレラとトマトのサラダ
- アテムス ピノグリージョ2014** **ボトル¥5,200**  
明るい黄金色。洋梨、ライチ、アブリコットなど様々な果実、  
アカシアの花など複雑でエレガントな香り。  
後味には心地よいミネラル感があります  
※おすすめ料理：鮮魚のアクアパッツァ
- Red wine** **カーサ・ヴィニコラ・ニコレッロ/ランゲ ネッビオーロ** **ボトル¥3,800**  
飲み頃ネッビオーロ。  
イチゴやアセロラの果実香  
ハーブや珈琲、トリュフ、ホワイトペッパーのアクセント。  
滑らかな舌触りでまとまりのある果実味が特徴的  
※おすすめ料理：まるみ豚肩ロースグリル
- デ・ファルコ/ラクリマ・クリスティ・ロツ** **ボトル¥4,400**  
有名なラクリマ・クリスティという名のワイン。  
火山質の土壌で作られ辛口で濃厚調和のとれたワイン  
※おすすめ料理：都萬牛ランプ肉ステーキ
- メリーニ/テッラロッサ キアンティ・クラシッコ** **ボトル¥5,200**  
イタリアで最も有名な赤ワイン、キャンティ・クラシッコ、  
ラズベリーの香りしっかりとした骨格を持つエレガントなワイン  
※おすすめ料理：都萬牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

※上記の金額は全て税別となります