



Arancino has been serving our valued guests since 1996.

Our recipes reflect an authentic Italian style cuisine in HAWAII.

We use mainly imported high-class and high-quality cheeses, meats, and pasta from Italy, which provide a unique and authentic dining experience.

Executive Chef Daisuke Hamamoto will present you amazing dishes.

Please enjoy and have a great dining experience with Arancino KYOTO

Thank you.

In HAWAII , we are three locations.

- Arancino on Beach Walk since 1996.
- Arancino di Mare at Marriott Waikiki since 2003.
- Arancino at the Kahala since 2013.

In JAPAN , we are two locations.

- Arancino OSAKA since 2018
- Arancino KYOTO since 2019

PRANZO ARANCINO

プランツォ アランチーノ

旬の食材をふんだんに使った "シェフおすすめコース"

¥6,800 (¥7,480)

Wineペアリング 3種 +¥4,500 (¥4,950)

Wineペアリング 4種 +¥5,500 (¥6,050)

STUZZICHINO

小さな盛り合わせ

ANTIPASTO FREDDO

旬の魚介 カルパッチョ

ANTIPASTO CALDO

ピーツと竹炭 ラザニア

PRIMO

お好きな一皿をお選びください

※パスタはプラス料金で量を増やせます

北海道産生ウニのクリームソーススパゲッティ +¥1,100 (¥1,210)

サルデーニャ産ポットルガとホタテのスパゲッティ

紀の国みかんどりと九条ネギのラグー カザレッチェ

SECONDO

お好きな一皿をお選びください

本日の鮮魚

霧島山麓ポーク

和牛ロース +¥1,500 (¥1,650)

和牛フィレ +¥2,500 (¥2,750)

DOLCE

お好きな一皿をお選びください

ほうじ茶ティラミス

季節のフルーツ チーズムース

CAFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

豆の種類をお選びいただけます
(ミディアムロースト / ダークロースト / デカフェ)

エスプレッソ

アメリカーノ

カフェラテ

カプチーノ



GMT紅茶専門店

本物の味と香りをお楽しみ下さい

アランチーノ・オリジナルブレンド

アッサム

ダーズリン

PRANZO DEGUSTAZIONE

プランツォ デグスタツィオーネ

サラダとパスタが楽しめるお気軽コース

¥4,500 (¥4,950)

STUZZICHINO

小さな盛り合わせ

ANTIPASTO

季節野菜のインサラータ

PRIMO

お好きな一皿をお選びください

北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ +¥2,300 (¥2,530)

和牛ボロネーゼ パッパルデッレ

紀の国みかんどりと九条ネギのラグー カザレッチェ

DOLCE

お好きな一皿をお選びください

季節のフルーツ チーズムース

ジェラート各種 (バニラ、ラズベリー)

PRANZO SPECIALE

プランツォ スペチャーレ

厳選した食材とアランチャーノのスペシャリテをお楽しみいただける特別コース

¥11,800 (¥12,980)

Wineペアリング 3種 +¥4,500 (¥4,950)

Wineペアリング 4種 +¥5,500 (¥6,050)

Wineペアリング 5種 +¥6,500 (¥7,150)

STUZZICHINO

富山産白エビのタルターレ キャビアを敷き詰めて

ZUPPA

新玉葱のズッパ

ANTIPASTO FREDDO

魚介と旬野菜

ANTIPASTO CALDO

霧島山麓ポーク スペッツァティエーノ

PRIMO

お好きな一皿をお選びください

※パスタはプラス料金で量を増やせます

北海道産生ウニのペペロンチーノ

北海道産生ウニのクリームソース

SECONDO

お好きな一皿をお選びください

本日の鮮魚

和牛ロース

和牛フィレ +¥1,000 (¥1,100)

DOLCE

お好きな一皿をお選びください

ほうじ茶ティラミス

季節のフルーツ チーズムース

CAFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

豆の種類をお選びいただけます
(ミディアムロースト / ダークロースト / デカフェ)

エスプレッソ

アメリカーノ

カフェラテ

カプチーノ



GMT紅茶専門店

本物の味と香りをお楽しみ下さい

アランチャーノ・オリジナルブレンド

アッサム

ダーズリン



ARANCINO



アランチーノ

シェフのアイデアを詰め込んだ渾身のオリジナルコース

¥12,000 (¥13,200)

STUZZICHINO

海老 キャビア 柑橘

ANTIPASTO FREDDO

ホワイトアスパラ ペコリーノ 黒胡椒

ANTIPASTO CALDO

火鳥賊 いか墨 エスニックスパイス

PRIMO

※パスタはプラス料金で量を増やせます

針魚 トマト アーモンド

SECONDO

お好きな一皿をお選びください

鯖 筍

和牛ロース 季節野菜

和牛フィレ 季節野菜 +¥1,000 (¥1,100)

DOLCE

ピスタチオ 苺 ブラッドオレンジ

小菓子

CAFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

豆の種類をお選びいただけます
(ミディアムロースト / ダークロースト / デカフェ)

エスプレッソ
アメリカーノ
カフェラテ
カプチーノ



GMT紅茶専門店

本物の味と香りをお楽しみ下さい

アランチーノ・オリジナルブレンド
アッサム
ダーズリン

※ () 内は税込価格です。また別途10%のサービス料を頂戴いたします。

CENA DEGUSTAZIONE

チェナ デグスタツィオーネ

¥10,000 (¥11,000)

STUZZICHINO

小さな盛り合わせ

ANTIPASTO FREDDO

季節食材 カルパッチョ

ANTIPASTO CALDO

蚕豆 ペコリーノロマーノ リゾット

PRIMO

※パスタはプラス料金で量を増やせます

北海道産生ウニ スパゲティ

SECONDO

和牛ロース 季節野菜

DOLCE

季節のフルーツ チーズムース

小菓子

ARANCINO SPECIALE

アランチーノ スペチャーレ

旬の味覚をご堪能頂ける シェフのフルコース

¥18,000 (¥19,800)

STUZZICHINO

海老 キャビア 柑橘

ANTIPASTO FREDDO

ホワイトアスパラ ペコリーノ 黒胡椒

ANTIPASTO CALDO

火鳥賊 いか墨 エスニックスパイス

PRIMO

※パスタはプラス料金で量を増やせます

針魚 トマト アーモンド

SECONDO

PESCE

鯖 筍

お口直し

CARNE

和牛フィレ 季節野菜



唐墨 スパゲッティ

DOLCE

ピスタチオ 苺 ブラッドオレンジ

小菓子

CAFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

豆の種類をお選びいただけます
(ミディアムロースト / ダークロースト / デカフェ)

エスプレッソ

アメリカーノ

カフェラテ

カプチーノ



GMT紅茶専門店

本物の味と香りをお楽しみ下さい

アランチーノ・オリジナルブレンド

アッサム

ダーズリン

A LA CARTE MENU

◆ INSALATA

いろいろ野菜のガーデンサラダ INSALATA MISTA Locally grown mixed greens & vegetables, dijon vinaigrette	¥1,700 (¥1,870)
フルーツトマトと最高級水牛モッツアレラチーズ カプレーゼ INSALATA CAPRESE Locally grown tomatoes, buffalo mozzarella, basil oil	¥2,000 (¥2,200)

◆ ANTIPASTO

前菜盛り合わせ (1人前) ANTIPASTO MISTO for 1person Assortment of today's 5 appetizers	¥2,200 (¥2,420)
アランチーニ ライスコロッケ ARANCINI AL RAGÙ E MOZZARELLA Fried risotto croquette with wagyu ragu and mozzarella	¥1,500 (¥1,650)
富山県産白エビのタルターレ キャビアを敷き詰めて TARTARE DI GAMBERETTI E CAVIALE White shrimps, Italian caviar, light yuzu vinaigrette	¥5,000 (¥5,500)
生ハムと最高級水牛モッツアレラチーズ Prosciutto e Mozzarella di Bufala Buffalo Mozzarella with prosciutto crudo	¥2,800 (¥3,080)

◆ PASTA

北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ SPAGHETTI AI RICCI DI MARE Hokkaido uni, white wine garlic tomato cream sauce	¥4,600 (¥5,060)
天使のエビと北海道産ホタテのタリアテッレ レモン風味 TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE Fresh housemade tagliatelle, hokkaido scallops, tiger shrimps, lemon white wine garlic sauce	¥3,200 (¥3,520)
サルデーニャ島のカラスミとホタテのスパゲッティ SPAGHETTI CON BOTTARGA E CAPESANTE Scallop, zucchini & bottarga from Sardegna Island in a garlic oil sauce	¥2,800 (¥3,080)
和牛ボロネーゼソース パッパルデッレ PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE Fresh housemade pappardelle, wagyu ragu	¥2,800 (¥3,080)
北海道産生ウニのペペロンチーノ PEPERONCINO AI RICCI DI MARE Hokkaido uni, garlic oil sauce, spaghetti	¥4,800 (¥5,280)
フルーツトマトのスパゲッティ SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO Fresh tomato, Parmigiano Reggiano, tomato sauce	¥2,000 (¥2,200)
オマール海老のトマトソース スパゲッティ SPAGHETTI ALL'ASTICE Spicy housemade garlic tomato sauce with lobster tail	¥6,500 (¥7,150)

◆ PIZZA

本日のピッツァ - 数種類のピッツァをご用意しております - ¥2,000 (¥2,200)
PIZZA DEL GIORNO
Today's small Pizza ≈18cm/7inch, please ask staff

◆ RISOTTO

24か月熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット ¥2,400 (¥2,640)
RISOTTO AL PARMIGIANO
Carnaroli rice, Parmigiano Reggiano, white wine, cream, butter

◆ SECONDO

本日の鮮魚 ¥5,000 (¥5,500)
PESCE DEL GIORNO
Today's fish

和牛ロース 120g ¥7,800 (¥8,580)
BISTECCA ALLA GRIGLIA -lombata-
Wagyu sirloin 4.2oz grilled over "Kishu binchotan charcoal"

和牛フィレ 120g ¥8,800 (¥9,680)
BISTECCA ALLA GRIGLIA -filetto-
Wagyu fillet 4.2oz grilled over "Kishu binchotan charcoal"

霧島山麓ポーク 120g ¥5,200 (¥5,720)
COSTATA DI MAIALE ALLA GRIGLIA
Miyazaki pork loin 4.2oz grilled over "Kishu binchotan charcoal" with deep fried spring onion & dukkah

オマール海老のロースト ¥6,500 (¥7,150)
ASTICE ARROSTO
Roasted lobster tail with lobster bisque sauce

◆ DOLCE

本日のドルチェ ASK
DOLCE DEL GIORNO
Dessert of the day

季節のフルーツ チーズムース ¥1,000 (¥1,100)
MOUSSE DI FORMAGGIO ALLA FRUTTA DI STAGIONE
Seasonal fruit cheese mousse

バニラジェラート ¥700 (¥770)
VANILLA GELATO

ラズベリー&ストロベリージェラート ¥700 (¥770)
RASPBERRY & STRAWBERRY GELATO

PRANZO ARANCINO

¥6,800 (¥7,480)

Wine Pairing 3 Glasses + ¥4,500 (¥4,950)

Wine Pairing 4 Glasses + ¥5,500 (¥6,050)

STUZZICHINO

PIATTO PICCOLO

Small platter

ANTIPASTO FREDDO

CARPACCIO DI MARE DI STAGIONE

Seasonal seafood carpaccio

ANTIPASTO CALDO

LASAGNE ALLA BARBABIETOLA E CARBONE DI BAMBÙ

Beetroot and bamboo charcoal lasagna

PRIMO

CHOOSE ONE

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE + ¥1,100 (¥1,210)

Hokkaido Uni, White wine garlic tomato cream sauce

SPAGHETTI CON BOTTARGA E CAPESANTE

Scallop, zucchini and bottarga from Sardegna Island in a garlic oil sauce

CASARECCE AL RAGÙ DI POLLO E CIPOLLA VERDE KUJO

Chicken and Kujo green onion ragout Casarecce

SECONDO

CHOOSE ONE

PESCE DEL GIORNO

Today's Fish

COSTATA DI MAIALE ALLA GRIGLIA

Miyazaki pork loin grilled over charcoal
with deep fried spring onion & dukkah

BISTECCA ALLA GRIGLIA

Wagyu Sirloin + ¥1,500 (¥1,650)

Wagyu Fillet + ¥2,500 (¥2,750)

DOLCE

CHOOSE ONE

TIRAMISÙ HOJICHA

Roasted green tea tiramisu

MOUSSE DI FORMAGGIO ALLA FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit cheese mousse

CAFÉ & TÉ



ILLY

CHOOSE COFFEE BEAN

Medium Roasted / Dark Roasted / Decafe

Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



GMT Tea Shop in KYOTO

Enjoy the taste and aroma of real black tea

Arancino Original Blended / Assam / Darjeeling

PRANZO DEGUSTAZIONE

¥4,500 (¥4,950)

STUZZICHINO

PIATTO PICCOLO
Small platter

ANTIPASTO

INSALATA DI VERDURE DI STAGIONE
Seasonal vegetable insalata

PRIMO

CHOOSE ONE

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE +¥2,300 (¥2,530)
Hokkaido Uni, White wine garlic tomato cream sauce

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE
Fresh pappardelle with wagyu ragù

CASARECCE AL RAGÙ DI POLLO E CIPOLLA VERDE KUJO
Chicken and Kujo green onion ragout Casarecce

DOLCE

CHOOSE ONE

MOUSSE DI FORMAGGIO ALLA FRUTTA DI STAGIONE
Seasonal fruit cheese mousse

GELATO Vanilla / Raspberry

PRANZO SPECIALE

¥11,800 (¥12,980)

Wine Pairing 3 Glasses +¥4,500 (¥4,950)

Wine Pairing 4 Glasses +¥5,500 (¥6,050)

Wine Pairing 5 Glasses +¥6,500 (¥7,150)

STUZZICHINO

TARTARE DI GAMBERETTI E CAVIALE
White shrimps, Italian caviar, light yuzu vinaigrette

ZUPPA

ZUPPA DI CIPOLLE FLESCHE
Fresh onion zuppa

ANTIPASTO FREDDO

FRUTTI DI MARE E VERDURE DI STAGIONE
Seafood and seasonal vegetables

ANTIPASTO CALDO

SPEZZATINO DI MAIALE KIRISHIMA SANROKU
Miyazaki pork loin spezzatino

PRIMO

CHOOSE ONE

※Add more pasta for an additional charge

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE AGLIO OLIO E PEPERONCINO
Hokkaido uni peperoncino sauce spaghetti

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE
Hokkaido Uni, White wine garlic tomato cream sauce

SECONDO

CHOOSE ONE

PESCE DEL GIORNO Today's Fish

BISTECCA ALLA GRIGLIA
Wagyu Sirloin

Wagyu Fillet +¥1,000 (¥1,100)

DOLCE

CHOOSE ONE

TIRAMISÙ HOJICHA
Roasted green tea tiramisu

MOUSSE DI FORMAGGIO ALLA FRUTTA DI STAGIONE
Seasonal fruit cheese mousse

CAFÉ & TÉ



ILLY

CHOOSE COFFEE BEAN

Medium Roasted / Dark Roasted / Decafe

Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



GMT Tea Shop in KYOTO

Enjoy the taste and aroma of real black tea

Arancino Original Blended / Assam / Darjeeling

 **ARANCINO** 

¥12,000 (¥13,200)

STUZZICHINO

GAMBERETTI, CAVIALE, AGRUMI
Shrimp, Caviar, Citrus

ANTIPASTO FREDDO

ASPARAGI BIANCHI, PECORINO, PEPE NERO
White asparagus, pecorino, black pepper

ANTIPASTO CALDO

CALAMARO, NERO DI SEPPIA, SPEZIE ETNICHE
Squid, Squid Ink, Ethnic Spice

PRIMO

※Add more pasta for an additional charge

PESCE SAJORI, POMODORO, MANDORLA
Sajori, tomato, almond

SECONDO

CHOOSE ONE

SGOMBRO, GERMOGLI DI BAMBÙ, WAKAME
Spanish mackerel, bambooshoot, seaweed

LOMBO WAGYU, VERDURE
Wagyu Sirloin with seasonal vegetables

FILETTO WAGYU, VERDURE
Wagyu Fillet with seasonal vegetables +¥1,000 (¥1,100)

DOLCE

PISTACCHIO, FRAGOLA, ARANCIA ROSSA
Pistachio, Strawberry, Blood Orange

PICCOLI DOLCI
Small sweets

CAFÉ & TÉ



ILLY
CHOOSE COFFEE BEAN
Medium Roasted / Dark Roasted / Decafe
Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



GMT Tea Shop in KYOTO
Enjoy the taste and aroma of real black tea.
Arancino Original Blended / Assam / Darjeeling

CENA DEGUSTAZIONE

¥10,000 (¥11,000)

STUZZICHINO

PIATTO PICCOLO
Small platter

ANTIPASTO FREDDO

CARPACCIO DI STAGIONE
Seasonal ingredients, Carpaccio

ANTIPASTO CALDO

RISOTTO DI FAVE AL PECORINO ROMANO
Silkworm Bean, Pecorino Romano, Risotto

PRIMO

※Add more pasta for an additional charge

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE
Hokkaido raw sea urchin spaghetti

SECONDO

LOMBO WAGYU, VERDURE
Wagyu Sirloin with seasonal vegetables

DOLCE

MOUSSE DI FORMAGGIO ALLA FRUTTA DI STAGIONE
Seasonal fruit cheese mousse

PICCOLI DOLCI
small sweets

ARANCINO SPECIALE

¥18,000 (¥19,800)

STUZZICHINO

GAMBERETTI, CAVIALE, AGRUMI
Shrimp, Caviar, Citrus

ANTIPASTO FREDDO

ASPARAGI BIANCHI, PECORINO, PEPE NERO
White asparagus, pecorino, black pepper

ANTIPASTO CALDO

CALAMARO, NERO DI SEPPIA, SPEZIE ETNICHE
Squid, Squid Ink, Ethnic Spice

PRIMO

※Add more pasta for an additional charge

PESCE SAJORI, POMODORO, MANDORLA
Sajori, tomato, almond

SECONDO

PESCE

SGOMBRO, GERMOGLI DI BAMBÙ
Spanish mackerel, bambooshoot

GRANITA
Granita

CARNE

FILETTO WAGYU, VERDURE
Wagyu Fillet with seasonal vegetables



SPAGHETTI ALLA BOTTARGA
Spaghetti bottarga

DOLCE

PISTACCHIO, FRAGOLA, ARANCIA ROSSA
Pistachio, Strawberry, Blood Orange

PICCOLI DOLCI
Small sweets

CAFÉ & TÉ



ILLY
CHOOSE COFFEE BEAN
Medium Roasted / Dark Roasted / Decafe
Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



GMT Tea Shop in KYOTO
Enjoy the taste and aroma of real black tea
Arancino Original Blended / Assam / Darjeeling

✦ BEERS ✦

◇ BEERS

HANAIEI Island IPA コナ ハナレイアイランドIPA	¥1,100 (¥1,210)
Peroni ペローニ	¥1,000 (¥1,100)
Various Domestic Beer 日本のビール	¥1,000 (¥1,100)
Non-Alcohol Beer ノンアルコールビール	¥800 (¥880)

✦ WINES BY THE GLASS ✦

◇ WINE PAIRING

各コースに合わせたワインペアリング
ソムリエによるお料理とのハーモニーをお楽しみ頂けます

PRANZO 3 glasses ブランツォ 3種	¥4,500 (¥4,950)
PRANZO SPECIALE 5 glasses ブランツォ・スペチャーレ 5種	¥7,500 (¥8,250)
DINNER DEGUSTAZIONE 5 glasses ディナーコース 5種	¥7,500 (¥8,250)
DINNER SPECIALE 6 glasses ディナー・スペチャーレ 6種	¥9,500 (¥10,450)

◇ SPARKLING

Today's sparkling wine Sweet / Dry 本日のスパークリングワイン 甘口 / 辛口	¥1,500~¥2,500 (¥1,650~¥2,750)
---	----------------------------------

◇ WHITE

Today's white wine 本日の白ワイン	¥1,500~¥2,500 (¥1,650~¥2,750)
-------------------------------	----------------------------------

◇ RED

Today's red wine 本日の赤ワイン	¥1,700~¥3,300 (¥1,870~¥3,630)
-----------------------------	----------------------------------

※スタッフにお尋ねください。Ask staff

◇ NON ALCOHOL WINE

Caprice カプリース スパークリング	¥1,100 (¥1,210)
Vintense Chardonnay ヴィンテンス シャルドネ	¥900 (¥990)
Vintense Merlot ヴィンテンス メルロー	¥900 (¥990)

◇ OTHER

Campari / Gin / Vodka カンパリ / ジン / ウォッカ	各 ¥800 (¥880)
---	---------------

◇ WHISKEY / BRANDY

Togouchi 戸河内	¥800 (¥880)
Hakushu 白州	¥1,100 (¥1,210)
Hibiki 響	¥1,500 (¥1,650)
Yamazaki 山崎	¥1,200 (¥1,320)
Yamazaki 12years 山崎 12年	¥2,200 (¥2,420)
Blanton's ブラントン	¥1,300 (¥1,430)
GLEN GRANT 10years グレングラント 10年	¥1,100 (¥1,210)
PUNI Italian Malt Whisky プーニ	¥1,800 (¥1,980)
Hennessy VSOP ヘネシーVSOP	¥2,500 (¥2,750)

✦ OTHER DRINKS ✦

◇ MINERAL WATER

San Pellegrino sparkling mineral water サンペレグリーノ ガスあり	¥1,000 (¥1,100)
Acqua Panna mineral water アクアパンナ ガスなし	¥1,000 (¥1,100)

◇ JUICE

Orange Juice オレンジジュース	¥800 (¥880)
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	¥800 (¥880)
Apple Juice アップルジュース	¥800 (¥880)

◇ SODA

Coke コーラ	¥700 (¥770)
Ginger-ale Sweet / Dry ジンジャエール 甘口 / 辛口	¥700 (¥770)
Sparkling Blood Orange アランチャータロッサ・ブラッドオレンジ	¥800 (¥880)

◇ COFFEE & TEA コーヒーは3種類の豆からお選びいただけます Decaf / Medium Roast / Dark Roast デカフェ / ミディアムロースト / ダークロースト

Espresso エスプレッソ	¥700 (¥770)
Americano アメリカーノ	¥700 (¥770)
Cafe Latte カフェラテ	¥800 (¥880)
Cappuccino カプチーノ	¥800 (¥880)
Original Blend Tea オリジナル紅茶	¥800 (¥880)
Japanese Green Tea 玉露	¥900 (¥990)
Oolong Tea ウーロン茶	¥700 (¥770)

※ () 内は税込価格です。また別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※Prices in parentheses include tax. All prices subjected to 10% service charge.

※ () 内は税込価格です。また別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※Prices in parentheses include tax. All prices subjected to 10% service charge.

✦ SPARKLING WINE ✦

	Bottle	税込
Azienda Agricola Ferghettina / Franciacorta	¥9,000	(¥9,900)
アジエンダ・アグリコーラ・フェルゲッティナー / フランチャコルタ ブリュット		
Azienda Agricola Ferghettina / Franciacorta "Miledi" Brut	¥16,000	(¥17,600)
アジエンダ・アグリコーラ・フェルゲッティナー / ミッレディ フランチャコルタ ブリュット		
Azienda Agricola Ferghettina / Franciacorta Rosé Brut	¥17,000	(¥18,700)
アジエンダ・アグリコーラ・フェルゲッティナー / フランチャコルタ ロゼ ブリュット		
Banfi / Asti Spumante	¥8,000	(¥8,800)
バンフィ / アスティ・スプマンテ		

✦ CHAMPAGNE ✦

Moët & Chandon / Brut Impérial	¥15,000	(¥16,500)
モエ・エ・シャンドン / ブリュット・アンペリアル		
Moët&Chandon / Rosé Imperial	¥18,000	(¥19,800)
モエ・シャンドン / ロゼ・アンペリアル		
Veuve Clicquot / Yellow Label	¥17,000	(¥18,700)
ヴーヴ・クリコ / イエロー・ラベル ブリュット		
Veuve Clicquot / White Label Demi Sec	¥17,000	(¥18,700)
ヴーヴ・クリコ / ホワイト・ラベル ドゥミセック		
Vilmart / 1er Cru Rilly la Montagne Grande Reserve	¥25,000	(¥27,500)
ヴィルマル / プルミエ・クリュ グランド・レゼルヴ		
Krug / Grand Cuvée Edition 167	¥50,000	(¥55,000)
クリュッグ / グランキュヴェエディション 167		
Dom Pérignon	¥60,000	(¥66,000)
ドン・ペリニオン		
Perrier-Jouët / Bell Epoque 2014	¥60,000	(¥66,000)
ペリエ・ジュエ / ベル・エポック 2014		
Louis Roederer / Cristal 2009	¥120,000	(¥132,000)
ルイ・ロデレール / クリスタル 2009		

✦ ROSÉ / ORANGE ✦

Attems / Pinot Grigio Rosato	¥9,000	(¥9,900)
アテムス / ピノ・グリージョ ラマート		
Primosic / Pinot Grigio Amber Wine	¥16,000	(¥17,600)
プリモシッチ / ピノ・グリージョ アンバー		
Guald del Re/ Shinny Rosato	¥9,000	(¥9,900)
グアルド・デル・レ / シャイニー・ロザート		
Tormaresca / Calafuria Rosé	¥8,000	(¥8,800)
トルマレスカ / カラフリア ロゼ		
Papari Valley / 3 Qvevri Terraces Chinuri Rkatsiteli	¥8,000	(¥8,800)
パバリ・ヴァレー / 3クヴェヴリテラスズ チヌリー・ルカツィテリ		
Domaine Ott / Bandol Rosé Coeur de Grain	¥9,000	(¥9,900)
ドメーヌ・オット / バンドール・ロゼ クール・ド・グレン		

✦ WHITE ✦

✦ ITALIA

	Bottle	税込
✦ Trentino Alto Adige / トレンティーノ・アルト・アディジェ		
Andoriano/Pinot Bianco Finado	¥7,000	(¥7,700)
アンドリアーノ / ピノ・ビアンコ フィナード		
Kettmeir / Sauvignon	¥8,000	(¥8,800)
ケットマイヤー / ソーヴィニヨン		
✦ Piemonte / ピエモンテ		
Cascina Chicco / Roero Arneis Anterisio	¥7,000	(¥7,700)
カッシーナ・キッコ / ロエロ・アルネイス アンテリージオ		
✦ Friuli Venezia Giulia / フリウーリ・ヴェネツィア・ジューリア		
Lis Neris / Confini	¥15,000	(¥16,500)
リス・ネリス / コンフィニ		
Jermann / Were Dreams	¥18,000	(¥19,800)
イエルマン / ワー・ドリームス		
✦ Liguria / リグーリア		
Lvnae / Labianca Liguria di Levante	¥9,000	(¥9,900)
ルナエ / ラビアンカ リグーリア・デイ・レヴァンテ		
✦ Veneto / ヴェネト		
Pieropan / Soave Classico Calvarino	¥9,000	(¥9,900)
ピエロパン / ソアーヴェ・クラッシコ カルヴァリーノ		
Pieropan / Soave Classico La Rocca	¥11,000	(¥12,100)
ピエロパン / ソアーヴェ・クラッシコ ラ・ロッカ		
✦ Toscana / トスカーナ		
Azienda Agricola San Luciano / San Luciano Resico	¥6,500	(¥7,150)
アジエンダ・アグリコーラ サン・ルチアーノ / サン・ルチアーノ レシコ		
Ca'Marcanda / Vistamare	¥15,000	(¥16,500)
カ・マルカンダ / ヴィスタマーレ		
✦ Campania / カンパーニア		
Mastroberardino / Lacryma Christi del Vesuvio Bianco	¥7,500	(¥8,250)
マストロベラルディーノ / ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェズーヴィオ・ビアンコ		
Mastroberardino / Greco di Tufo	¥8,500	(¥9,350)
マストロベラルディーノ / グレコ・ディ・トゥーフオ		
Mastroberardino / Radici Fiano di Avellino	¥9,500	(¥10,450)
マストロベラルディーノ / ラディーチ フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ		

🌿 ITALIA

❖ Marche / マルケ

	Bottle	税込
Tenuta Colli Grifoni / Pecorino Tarà	¥7,500	(¥8,250)
テヌータ・コッリ・グリフォーニ / ペコリーノ タラ		

❖ Sicilia / シチリア

Cusumano / Jalé Chardonnay	¥11,000	(¥12,100)
クズマーノ / ヤレ シャルドネ		
Tenuta delle Terre Nere / Etna Bianco	¥9,000	(¥9,900)
テヌータ・デッレ・テッレネーレ / エトナ・ビアンコ		

❖ Sardegna / サルデーニャ

Piero Mancini / Primo Vermentino di Gallura	¥7,500	(¥8,250)
ピエロ・マンチーニ / プリモ ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ		
Pala / Stellato Vermentino di Sardegna	¥9,000	(¥9,900)
パーラ / ステッラート ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ		

🌿 USA

La Crema / Monterey Chardonnay	¥12,000	(¥13,200)
ラ・クレマ / モントレー シャルドネ		

🌿 FRANCE

William Fevre / Chablis	¥13,000	(¥14,300)
ウィリアム・フェーヴル / シャブリ		
Louis Jadot / Meursault	¥22,000	(¥24,200)
ルイ・ジャド / ムルソー		
Olivier Leflaive / Puligny Montrachet	¥26,500	(¥29,150)
オリヴィエ・ルフレーヴ / ピュリニー・モンラッシェ		

🌿 JAPAN

Ajimu / Chardonnay Reserve	¥9,000	(¥9,900)
安心院葡萄酒工房 / シャルドネ・リザーヴ		



ITALIA

❖ Piemonte /ピエモンテ

	Bottle	税込
Gaja / Sito Moresco Langhe	¥11,500	(¥12,650)
ガヤ / シト・モレスコ ランゲ		
Elvio Cagno / Barolo Bricco Pernice	¥21,000	(¥23,100)
エルヴィオ・コーニョ / バローロ ブリッコ・ペルニーチェ		
Fontanafredda / Barolo Serralunga d'Alba	¥23,000	(¥25,300)
フォンタナフレdda / バローロ セッラルunga・ダルバ		

❖ Veneto /ヴェネト

Pieropan / Amarone della Valpolicella	¥20,000	(¥22,000)
ピエロパン / アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ		

❖ Toscana /トスカーナ

Petra / Zingari	¥7,000	(¥7,700)
ペトラ/ジンガリ		
La Braccessa / Vino Nobile di Montepulciano	¥9,000	(¥9,900)
ラ・ブラッチェスカ / ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ		
Podere La Cappella / Chianti Classico	¥9,000	(¥9,900)
ポデーレ・ラ・カッペッラ / キアンティ・クラッシコ		
Le Macchiole / Bolgheri Rosso	¥9,500	(¥10,450)
レ・マッキオーレ / ボルゲリ・ロッソ		
Casa Emma/ VIGNALPARCO Chianti Classico Riserva	¥11,000	(¥12,100)
カーサ・エンマ / ヴィニャールパルコ キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ		
Tenuta Luce / Lucente	¥11,000	(¥12,100)
テヌータ・ルーチェ / ルチエンテ		
Tenuta San Guido / Guidalberto	¥12,000	(¥13,200)
テヌータ・サン・ガイド / ガイダルベルト		
Caprili / Brunello di Montalcino	¥16,000	(¥17,600)
カプリーリ / ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ		
Banfi / Brunello di Montalcino Poggio alle Mura	¥20,000	(¥22,000)
バンフィ / ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ ポッジョ・アッレ・ムーラ		
Ca' marcanda / Magari	¥22,000	(¥24,200)
カ・マルカンダ / マガーリ		
Tenuta Tignanello(Antinori) / Tignanello	¥24,000	(¥26,400)
テヌータ・ティニャネロ (アンティノリ) / ティニャネロ		
Tenuta San Guido / Sassicaia	¥42,000	(¥46,200)
テヌータ・サン・ガイド / サッシカイア		
Tenuta Tignanello(Antinori) / Solaia	¥65,000	(¥71,500)
テヌータ・ティニャネロ (アンティノリ) / ソライア		

❖ Puglia /プーリア

Poggio Le Volpi / Tator Primitivo Del Salento	¥7,500	(¥8,250)
ポッジョ・レ・ヴォルピ / タトル・プリミティーヴォ・デル・サレント		
San Marzano / Collezione 50.....	¥8,000	(¥8,800)
サンマルツァーノ / コレツィオーネ・チンクアンタ		

✦ RED ✦

✦ ITALIA

	Bottle	税込
✦ Sicilia / シチリア		
Tenuta delle Terre Nere / Etna Rosso	¥9,000	(¥9,900)
テヌータ・デッレ・テッレネーレ/エトナ・ロッソ		
✦ Sardegna / サルデーニャ		
Giuseppe Gabbas / Cannonau di Sardegna Dule Classico	¥10,000	(¥11,000)
ジュゼッペ・ガッバス/カンノナウ・ディ・サルデーニャ ドゥーレ・クラッシコ		

✦ USA

Alysian / Pinot Noir Hallberg Crossroads	¥12,500	(¥13,750)
アリシアン/ピノ・ノワール ホールバーグ・クロスローズ		
Dominus Estate / OTHELLO	¥15,000	(¥16,500)
ドミナス エステート / オテロ		
Caymus Vinyard / Cabernet Sauvignon	¥18,000	(¥19,800)
ケイマス・ヴィンヤード / カベルネ・ソーヴィニヨン		
TEXTBOOK / Cabernet Sauvignon Mise en Place Oakville Napa Valley	¥22,000	(¥24,200)
テキストブック / カベルネ・ソーヴィニヨン ミゾンプラス		
Anakota / Helena Dakota Cabernet Sauvignon	¥27,000	(¥29,700)
アナコタ / ヘレナ・ダコタ カベルネ・ソーヴィニヨン		
KENZO Estate / rindo	¥30,000	(¥33,000)
ケンゾー・エステート / 紫鈴		
Opus One Winery / Opus One	¥120,000	(¥132,000)
オーパスワン・ワイナリー / オーパスワン		

✦ FRANCE

Olivier Leflaive / Bourgogne Pinot Noir	¥9,000	(¥9,900)
オリヴィエ・ルフレーヴ / ブルゴーニュ ピノ・ノワール		
Ch.Lagrange	¥18,000	(¥19,800)
シャトー・ラグランジュ		
Ch.Giscours	¥19,000	(¥20,900)
シャトー・ジスクール		
Ch.Montrose 2011	¥40,000	(¥44,000)
シャトー・モンローズ 2011		
Ch.Cos d'Estournel 2017	¥60,000	(¥66,000)
シャトー・コス・デストゥーネル 2017		
L'if Saint-Émilion 2014	¥75,000	(¥82,500)
リフ サン・テミリオン 2014		
CH.Margaux 1995	¥200,000	(¥220,000)
シャトー・マルゴー 1995		
Ch.Margaux 2016	¥180,000	(¥198,000)
シャトー・マルゴー 2016		
Ch.Latour 2006	¥190,000	(¥209,000)
シャトー・ラトゥール 2006		