



arancino

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 Osaka.

Thank you.

In HAWAII

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

In JAPAN

- Arancino OSAKA since 2018
- Arancino at Kyoto Hotel Okura since 2019

ランチコース-A-
¥2,200 (¥2,420)

各セクションからお好きな1皿をお選びください。

INSALATA

ルッコラと生ハムの直球サラダ

彩り野菜のガーデンサラダ

PASTA 又は PIZZA

〜〜 パスタ 〜

黒トビコとイカの漁師風あっさりスパゲッティ

蛸とオリーブのアラビアータスパゲッティ

〜〜 ピッツァ 〜

マルゲリータ

マリナーラ

DOLCE

バニラジェラート

ココナッツジェラート

ラズベリー&ストロベリージェラート

TEA&ILLY COFFEE

紅茶(HOT/ICE) / ドリップコーヒー(HOT/ICE)

追加料金で選択頂けます

エスプレッソ +¥150 (¥165) / カプチーノ +¥300 (¥330)

ラテ +¥300 (¥330) / アイスラテ +¥370 (¥407)

ランチコース-B-
¥3,200 (¥3,520)

各セクションからお好きな1皿をお選びください。

ANTIPASTO

前菜盛り合わせ

PASTA 又は PIZZA

〜〜 パスタ 〜

北海道生ウニのクリームソーススパゲッティ
+¥1,500(¥1,650)

エビとズッキーニのクリームソーススパゲッティ

牛ひき肉のミートソース タリアテッレ

ランチコースAの Pasta もお選びいただけます。

〜〜 ピッツァ 〜

マルゲリータ/マリナーラ

ディアボラ

クアトロ・フォルマッジ
はちみつ追加 +¥200 (+¥220)

SECONDO

追加料金で選択頂けます

鮮魚のソテー 香草ソース 和牛ロース グリル
+¥1,800 (+¥1,980) +¥2,500 (+¥2,750)

DOLCE

パナコッタ

ティラミス

ジェラート各種

バニラ/ココナッツ/ラズベリー&ストロベリー/ピスタチオ +¥100(¥110)

TEA&ILLY COFFEE

紅茶(HOT/ICE) / ドリップコーヒー(HOT/ICE)

追加料金で選択頂けます

エスプレッソ +¥150 (¥165) / カプチーノ +¥300 (¥330)

ラテ +¥300 (¥330) / アイスラテ +¥370 (¥407)

ランチコース-C- ¥6,800 (¥7,480)

※ランチAまたはランチBとランチCを同時にご注文の際
提供に時間差が生じます。ご了承ください。

ANTIPASTO

バーニャカウダ

ANTIPASTO

前菜盛り合わせ

PASTA

お好きな1皿をお選びください。

北海道産生ウニのクリームソース スパゲティ
+¥1,000(¥1100)

サルディーニャ島のカラスミとホタテのスパゲッティ

濃厚卵とトリュフ香るカルボナーラ スパゲッティ

スパゲッティ アッコ スコーリオ 魚介のトマトソース

SECONDO

お好きな1皿をお選びください。

鮮魚のソテー 香草ソース

和牛ロースグリル

国産牛フィレに変更 +¥1,000(¥1100)

DOLCE

お好きな1皿をお選びください。

パンナコッタ

カタラーナ

ティラミス

ジェラートアフォガード

ジェラート各種

バニラ/ココナッツ/ラズベリー&ストロベリー/ピスタチオ


TEA&ILLY COFFEE

紅茶(HOT/ICE) / ドリップコーヒー(HOT/ICE)

追加料金で選択頂けます

エスプレッソ +¥150 (¥165) / カプチーノ +¥300 (¥330) / ラテ +¥300 (¥330) / アイスラテ +¥370 (¥407)

INSALATA サラダ

| | |
|--|---------------|
| ルッコラと生ハムの直球サラダ | 1,200 (1,320) |
|  いろいろ有機野菜のバーニャカウダアランチーノスタイル | 1,600 (1,760) |
| トマトと最高級水牛モッツアレラチーズのカプリ風サラダ | 1,500 (1,650) |

ANTIPASTO 前菜

| | |
|--|---------------|
| オリーブ盛り合わせ | 600 (660) |
|  蛸のカルパッチョ | 1,600 (1,760) |
| 生ホタテのカルパッチョ | 1,900 (2,090) |
|  アランチーニライスコロッケ | 1,000 (1,100) |
| あさりの白ワイン蒸し | 1,600 (1,760) |
|  イカのフリット | 1,500 (1,650) |
| 世界一美しい海の天使の海老ガーリックシュリンプ | 1,980 (2,178) |
| 富山県産白エビのタルターレ キャビア添え | 4,500 (4,950) |
| 前菜6種盛り合わせ (2~3人前) | 2,500 (2,750) |











RISOTTO リゾット

| | |
|---|---------------|
|  24ヵ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット | 2,300 (2,530) |
|---|---------------|

PASTA パスタ

| | |
|--|---------------|
|  たっぷり北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ | 3,800 (4,180) |
|  イカ墨のピリ辛まっ黒スパゲッティ | 1,600 (1,760) |
| 蛸とオリーブのアラビアータ スパゲッティ | 1,600 (1,760) |
| トマトとモッツアレラのトマトソーススパゲッティ | 1,800 (1,980) |
|  黒トビコとイカの漁師風あっさりスパゲッティ | 1,800 (1,980) |
| エビとズッキーニのクリームソース スパゲッティ | 2,100 (2,310) |
| ボンゴレビアンコ ~アサリのペペロンチーノ~ | 1,900 (2,090) |
|  牛ひき肉ミートソース タリアテッレ | 2,000 (2,200) |
| 濃厚卵とトリュフ香るカルボナーラ スパゲッティ | 2,100 (2,310) |
| サルディーニャ島のカラスミとホタテのスパゲッティ | 2,300 (2,530) |
|  ペンネ ゴルゴンゾーラ | 2,100 (2,310) |



PIZZA ピッツァ

| | |
|---|---------------|
|  マルゲリータ | 1,400 (1,540) |
|  マリナーラ ~チーズなしピッツァ~ | 1,300 (1,430) |
|   ディアボラ | 1,700 (1,870) |
|  ナポレターナ ~アンチョビとカラマタオリーブのピッツァ~ | 1,600 (1,760) |
|  プロシュートコットと国産トウモロコシのピッツァ | 1,700 (1,870) |
|   オーナーお気に入りピッツァ | 1,800 (1,980) |
|   クアトロ・フォルマッジ | 2,100 (2,310) |

SECONDOメイン

| | |
|--|-----------------|
| 鮮魚のソテー 香草ソース | 2,800 (3,080) |
|  仔羊 ラムチョップ | 4,000 (4,400) |
| 黒毛和牛ルッコラビーフ ロース | 4,200 (4,620) |
|  国産牛ルッコラビーフ フィレ | 5,300 (5,830) |
| (要予約) 豪快トマホークステーキ | 15,000 (16,500) |

DOLCEデザート

| | |
|---|-----------|
|  クレマカタラーナ | 700 (770) |
| ジェラート・アフォガート | 700 (770) |
| パンナコッタ | 600 (660) |
| ティラミス | 750 (825) |
|  バニラ ジェラート | 450 (495) |
| ラズベリー&ストロベリー ジェラート | 450 (495) |
| ココナッツ ジェラート | 600 (660) |
| ピスタチオ ジェラート | 650 (715) |

KIDSキッズ

| | |
|------------------------------|---------------|
| ホームメイド・コーンスープ | 700 (770) |
| ミートソース・タリアテッレ | 1,100 (1,210) |
| アルフレッド・タリアテッレ | 1,100 (1,210) |
| くまさんマルゲリータ | 1,100 (1,210) |
| ジェラート バニラ/ココナッツ/ラズベリー&ストロベリー | 300 (330) |

キッズセットプレート

コーンスープ・フライドポテト・ミニサラダ

※選択：ミートソース/アルフレッド/くまさんピッツァ

※選択：バニラ/ココナッツ/ラズベリー

COURSE

アランチーノ ディナーコース

¥7,800 (¥8,580)

ANTIPASTO

バーニャカウダ

ANTIPASTO

前菜盛り合わせ

PASTA

お好きな一皿をお選びください

たっぷり北海道産生ウニのクリームソーススパゲッティ
+¥1,000 (+¥1,100)

サルディーニャ島のからすみとホタテのスパゲッティ

濃厚卵とトリュフ香るカルボナーラ スパゲッティ

スパゲッティ アッロ スコーリオ 魚介のトマトソース

SECONDO

お好きな一皿をお選びください

鮮魚のソテー 香草ソース

和牛ロース グリル

国産牛フィレに変更 +¥1,000 (+¥1,100)

DOLCE

お好きな一皿をお選びください

パンナコッタ / クレマカタラーナ / ティラミス

ジェラートアフォガード / 各種ジェラート

TEA&ILLY COFFEE

エスプレッソ / アメリカーノ / 紅茶 (HOT)

カフェラテ / カプチーノ 各 +¥150 (¥165)

アイスラテ +¥220 (¥242)

ITALIAN BEER イタリアン・ビール

ペローニ・ナストロ・アズーロ 840 (924)
No.1プレミアムイタリアンビール

メッシーナ 960 (1,056)
爽やかなキレのいい飲み口が特徴

モレッティ・ラ・ロッサ 1,120 (1,232)
カラメル甘味と麦芽の香り、Alc強めの琥珀ビール

アントニアーナ 1,200 (1,320)
癖がなく、トロピカルなフルーツの味わいを感じる

NO ALCOHOL BEER ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ 500 (550)

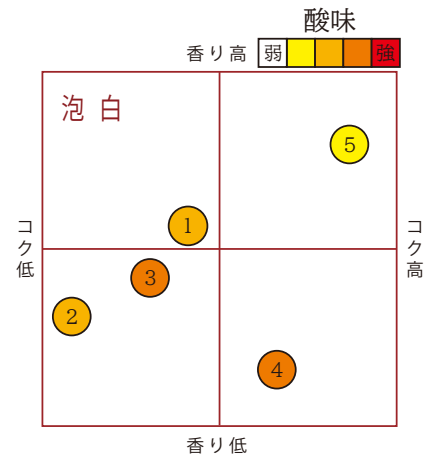
GLASS WINE グラスワイン

SPARKLING スパマンテ

- ① マルケーゼ アンティノリ・フランチャコルタ 1,200 (1,320)
品種：シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ 地域：ロンバルディア
お肉にも合う複雑で力強い味わい。名門アンティノリが造る36か月の長期熟成フランチャコルタ

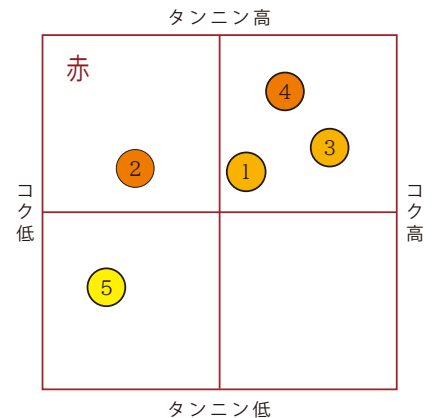
WHITES 白

- ② ベネヴェンターノ・ファランギーナ 900 (990)
品種：ファランギーナ 地域：カンパーニャ
等級よりもブドウの品質にこだわり、引き締まった酸とミネラル感のあるワイン
- ③ ソーヴィニヨン ラベラノッテ 1,100 (1,210)
品種：ソーヴィニヨンブラン 地域：フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア
ミネラル感たっぷりのフレッシュでアロマティックなワイン
- ④ ケットマイヤー・ピノ・ビアンコ 1,200 (1,320)
品種：ピノ・ビアンコ 地域：トレンティーノ＝アルト・アディジェ
瑞々しく爽やかな青りんごなどの香りとフルーツの味わい
- ⑤ ブレッド&バター シャルドネ 1,500 (1,650)
品種：シャルドネ 地域：カリフォルニア/アメリカ
フルーツのしっかりとした果実味に、バニラやトースト、はちみつなどの味わい



REDS 赤

- ① サン・マーニョ チェザネーゼ 1,000 (1,100)
品種：チェザネーゼ・ダッフィーレ 85%、チェザネーゼ・コムーネ 15% 地域：ラツィオ
濃厚で樽の風味が調和。柔らかくしなやかな酸と旨味がありエレガント
- ② ランゲ ネッピオーロ カッシーナバラリン 1,200 (1,320)
品種：ネッピオーロ 地域：ピエモンテ
バローロ地方の3つの高級クリュのブドウだけで造る贅沢な果実味溢れるランゲ ネッピオーロ
- ③ レ・マッキオーレ ボルゲリ ロッソ 1,400 (1,540)
品種：メルロー主体 地域：トスカーナ
深みのある紫紅。カシスリキュールと濃縮したブルーベリーの果実香。
柔らかい口当たりと凝縮された旨味を感じるワイン
- ④ キアンティ・クラシコ D.O.C.G パルゴロ 1,600 (1,760)
品種：サンジョベーゼ85%メルロー15% 地域：トスカーナ
トマトベースとお料理に良く合う。しっかりとしたタンニンと甘みのある樽の香りが魅力
- ⑤ オー・ボン・クリマ ピノ・ノワール 1,600 (1,760)
品種：ピノ・ノワール 地域：カリフォルニア/アメリカ
赤いベリー系の甘やかな香り。タンニンは非常に滑らか。繊細な酸味を感じつつフルーティな味わい。



NO ALCOHOL WINE ノンアルコールワイン

白ワイン・シャルドネ 700 (770)

赤ワイン・メルロー 700 (770)

スパークリング・カブリース 800 (880)

泡ピエールゼロ200ml ボトル 1,200 (1,320)

GRAPPA

グラッパスペルス 1,400 (1,540)

グラッパバリーリ ディ サッシカイア 2,200 (2,420)

CONGAC

レミーマルタン V.S.O.P 1,000 (1,100)

カミュ V.S.O.P 900 (990)

ヘネシー V.S.O.P 2,000 (2,200)

COCKTAILS カクテル

| | | |
|------------------|-------|---------|
| ARANCINO ~OSAKA~ | 1,000 | (1,100) |
| マルガリータ | 800 | (880) |
| モヒート | 750 | (825) |
| ハワイアンブルー | 950 | (1,045) |
| ピニャコラーダ | 1,000 | (1,100) |
| イタリアンサーファー | 950 | (1,045) |
| クランベリーサンジェルマン | 1,000 | (1,100) |
| モスコミュール | 800 | (880) |
| ジントニック | 700 | (770) |
| アペロールオレンジ | 700 | (770) |

WINE COCKTAILS ワインカクテル

| | | |
|----------|-------|---------|
| 白ワインクーラー | 750 | (825) |
| 赤ワインクーラー | 850 | (935) |
| オペレーター | 800 | (880) |
| キティ | 1,000 | (1,100) |

OTHER COCKTAILS その他カクテル

| | | |
|---------------------------|-----|--------|
| マリブ/テキーラ/カシス/ | 700 | (770~) |
| コアントロー/ディタ/ジン/ウォッカ/ラム...他 | | |
| カルアミルク | 700 | (770) |
| スプモーニ | 700 | (770) |
| パッソアトニック | 750 | (825) |

TROPICAL MOCKTAILS トロピカル モクテル

| | | |
|-------------|-----|-------|
| サンセットビーチ | 850 | (935) |
| トロピカルアイスティー | 700 | (770) |
| プリティーインピンク | 850 | (935) |
| ハワイアンブルー | 650 | (715) |
| ピニャコラーダ | 750 | (825) |

THIRST QUENCHERS ソフトドリンク

| | | |
|---|-----|-------|
| スパークリング・ブラッドオレンジ | 500 | (550) |
| イタリアンソーダ (クランベリー/チェリー/パッションフルーツ/レモン) | 450 | (495) |
| コーラ | 400 | (440) |
| ジンジャーエール(甘口/辛口) | 400 | (440) |
| 紅茶(ICE/HOT) | 400 | (440) |

WHISKEY ウィスキー

JAPANESE

| | | |
|-------|-------|---------|
| 山崎 | 900 | (990) |
| 山崎12年 | 2,000 | (2,200) |
| 白州 | 900 | (990) |
| 知多 | 800 | (880) |
| 響 | 1,100 | (1,210) |
| 碧 | 1,100 | (1,210) |
| 戸河内 | 800 | (880) |

BOURBON バーボン

| | | |
|---------------|-------|---------|
| ワイルドターキー | 700 | (770) |
| ウッドフォードリザーブ | 800 | (880) |
| ブラントン | 900 | (990) |
| エヴァンウィリアムズ12年 | 1,400 | (1,540) |
| ベーシルヘイデン | 900 | (990) |
| ベイカーズ | 1,100 | (1,210) |

SCOTCH スコッチ

| | | |
|----------------------|-------|---------|
| マッカラン12年 | 1,500 | (1,650) |
| グレンリベット12年 | 800 | (880) |
| シーバスリーガル12年 | 800 | (880) |
| ラフロイグ10年 | 1,000 | (1,100) |
| バラントイン17年 | 1,000 | (1,100) |
| ジョニーウォーカー Blue Label | 3,000 | (3,300) |

MINERAL WATER ミネラルウォーター

| | | |
|--------------|-----|-------|
| サンペレグリノ ガスあり | 400 | (440) |
| アクアパンナ ガスなし | 400 | (440) |

FRUITS JUICE フルーツジュース

| | | |
|-------------------|-----|-------|
| トロピカル パイナップル | 650 | (715) |
| フレッシュオレンジ | 650 | (715) |
| アップル/ライチ/グレープフルーツ | 500 | (550) |

CAFE カフェ

| | | |
|--------|-----|-------|
| エスプレッソ | 450 | (495) |
| アメリカーノ | 450 | (495) |
| カフェラテ | 580 | (638) |
| アイスラテ | 650 | (715) |
| カプチーノ | 580 | (638) |

SPARKLING スプマンテ



1. Marchese Antinori Franciacorta Cuvee Royale
 マルケーゼ・アンティノリ・フランチャコルタ・キュヴェ・ロワイヤル
 品種：シャルドネ/ピノ・ネーロ/ピノ・ピアンコ 地域：ロンバルディア
 イタリアワインの名門、アンティノリが手がけるフランチャコルタ。
 シャンパーニュと同じ製法で優しく軽やかな口当たりとふくよかな果実味が心地良い、
 バランスに優れたスパークリングです。

DRY 8,200 (9,020)



2. Rizzi Moscato D'asti
 リッツィ・モスカート・ダスティ
 品種：モスカート 地域：ピエモンテ
 マスカットの豊かな香り、フレッシュ感いっぱいの微発泡性白ワイン

SWEET 5,500 (6,050)



3. Castel Faglia Monogram Franciacorta Brut
 カステル・ファーリア・モノグラム・フランチャコルタ・ブリュット
 品種：シャルドネ 地域：ロンバルディア
 白い花や柑橘フルーツの豊かな芳香にまろやかにちあたり

DRY 8,400 (9,240)



4. BELLAVISTA Franciacorta Alma Gran Cuvee Brut
 ベラヴィスタ フランチャコルタ・アルマ・グラン・キュヴェブリュット
 品種：シャルドネ 77%、ピノ・ネーロ 22%、ピノ・ピアンコ 1% 地域：ロンバルディア
 フルーツの甘みと酸味が見事に整ったバランスの良い味わい

ハーフボトル 7,500 (8,250)

DRY 11,000 (12,100)



5. Moet & Chandon Imperial Brut
 モエ・エ・シャンドン アンペリアル ブリュット
 品種：ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 30%、ピノ・ムニエ 30% 地域：シャンパーニュ
 青リンゴ、洋ナシといった新鮮な果実に白い花の華やかな香り、
 フレッシュでありながら上品な味わいで芳醇なシャンパーニュ

DRY 13,000 (14,300)



6. Dom Perignon Vintage
 ドン・ペリニオン ヴィンテージ
 品種：シャルドネ、ピノ・ノワール 地域：シャンパーニュ
 甘さを感じる旨みと繊細な酸味が見事に溶け込んだシャンパーニュ

DRY 48,000 (52,800)



7. Asti Degli Angeli - HALF BOTTLE -
 天使のアスティ - ハーフボトル -
 品種：モスカート 地域：ピエモンテ
 マスカットの華やかな香りと爽やかな風味の甘口スパークリング

SWEET 2,600 (2,860)



ROSE ロゼ

8. BELLAVISTA Franciacorta Rose
 ベラヴィスタ フランチャコルタ・ロゼ
 品種：シャルドネ 68%、ピネ・ネーロ 32% 地域：ロンバルディア
 ベラヴィスタでも全生産量と3%しか作れない希少なロゼ

DRY 20,000 (22,000)



Lambrusco ランブルスコ

9. Concerto Lambrusco Reggiano Secco - HALF BOTTLE -
 コンチェルト・ランブルスコ・レツジャーノ・セッコ - ハーフボトル -
 品種：ランブルスコ・サラミーノ 地域：ロマーナ
 ブルーベリー等のフルーティーな味わいと香りが繊細な泡と共に
 口に広がり食欲をそそる微発泡の赤ワイン

DRY 3,100 (3,410)



White 白

10. Beneventano Falanghina
 ベネヴェンターノ・ファランギーナ
 品種：ファランギーナ 地域：カンパーニャ
 等級よりもブドウの品質にこだわった引き締まった酸とミネラルワイン

Light DRY 4,000 (4,400)



11. Barone Cornacchia Pecorino
 バローネ コルナッキア ペコリーノ
 品種：ペコリーノ 地域：アブルツォ
 凝縮された豊かな果実のアロマの中にミネラルが感じられるワイン

Semi DRY 4,200 (4,620)



12. Sauvignon La Bellanotte
 ソーヴィニヨン ラベラノッテ
 品種：ソーヴィニヨン・ブラン 地域：フリウリ
 ミネラル感たっぷりのフレッシュでアロマティックなワイン

Semi DRY 5,800 (6,280)



13. Montiggl Riesling Alto Adige Cantina produttori San Michele Appiano
 サンミケールアッピアーノ モンティッグル リースリング
 品種：リースリング 地域：フリウリ
 柑橘系の爽やかなか香り、豊潤ともいえるジューシーなフルーツの味わい

Semi DRY 9,200 (10,120)



14. San Luciano Resico
 サン・ルチアーノ レシッコ
 品種：シャルドネ 50%ヴェルメンティーノ 30% トレブピアーノ 20% 地域：トスカーナ
 グレープフルーツ等の柑橘類に、ハーブを添えたような爽やかさを感じられるワイン

DRY 4,200 (4,620)



15. Kettmeir Pino Bianco
 ケットマイヤー・ピノ・ピアンコ
 品種：ピノ・ピアンコ 地域：トレンティーノ
 瑞々しく爽やかな青リンゴなどの香りとフルーツの味わい

DRY 5,400 (5,940)



16. Cusumano Jale Chardonnay
 クズマーノ ヤレ シャルドネ
 品種：シャルドネ 地域：シチリア
 エレガンスを感じられるシャルドネとして評判のワイン

DRY 7,500 (8,250)



17. Bread & Butter Chardonnay
 ブレッド&バター シャルドネ
 品種：シャルドネ 地域：カリフォルニア/アメリカ
 バターが口の中に溶けていくようなクリーミーで
 濃厚な触感に熟した果実と柔らかな酸味

DRY 8,000 (8,800)



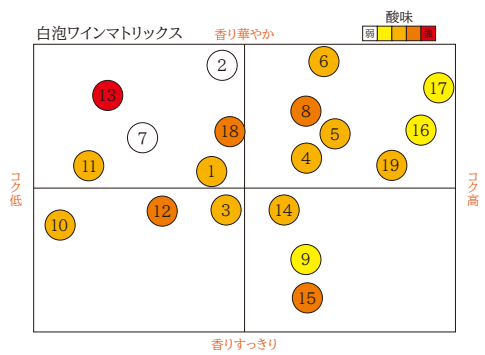
18. Jermann Pino Grigio - HALF BOTTLE -
 イエルマン ピノ・グリージョ - ハーフボトル -
 品種：ピノ・グリージョ 地域：フリウリ
 フルーツ、はちみつなどが絶妙にバランスが取れた味わい

DRY 5,000 (5,500)



19. Planeta Chardonnay - HALF BOTTLE -
 プラネタ シャルドネ - ハーフボトル -
 品種：シャルドネ 地域：シチリア
 濃厚で力強い果実味と滑らかな口当たり、バターのようなコクも感じられる

DRY 7,800 (8,580)



Red 赤



1. Ironstone Petit Sirah

アイアンストーン プティ・シラー

品種：プティ・シラー 95%、シラー 5% 地域：カリフォルニア / アメリカ

シラーらしい黒胡椒のスパイスと青みのあるハーブの香り

MEDIUM 4,500 (4,950)



2. San Magno Cesanese del Piglio

サン・マーニョ チェザネーゼ・デル・ピーリオ

品種：チェザネーゼ・ダッフィーレ 85%、チェザネーゼ・コムーネ 15% 地域：ラツィオ

濃厚で樽の風味が調和。柔らかくしなやかな酸と旨みがありエレガント

MEDIUM 5,800 (6,380)



3. Langhe Nebbiolo Cascina Ballarin

ランゲネッピオーロカッシーナバラリン

品種：ネッピオーロ 地域：ピエモンテ

パローロの3つの高級クリュのブドウだけで作る贅沢な果実味溢れるランゲネッピオーロ

MEDIUM 6,600 (7,260)



4. Au Bon Climat Pinot Noir Tsubaki Label

オー・ボン・クリマ ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 地域：カリフォルニア / アメリカ

ブラックチェリーとスパイスの香りを感じられるワイン

MEDIUM 8,500 (9,350)



5. Rizzi Barbaresco Rizzi

リッツィ・バルバレスコ・リッツィ

品種：ネッピオーロ 地域：ピエモンテ

ほど良いコクにスパイシーな風味のワイン

MEDIUM 10,600 (11,660)



6. Cordero Di Montezemolo Barolo Monfalletto

コルデロ・ディ・モンテツェモロ・パローロ・モンファレット

品種：ネッピオーロ 地域：ピエモンテ

日当たりの良い斜度 40 度の畑で造られたパワフル且つエレガントなパローロ

MEDIUM 16,000 (17,600)



7. Chiantari Nero Davola

キアンタリ ネロ・ダヴォラ

品種：ネロ・ダヴォラ 地域：シチリア

キアンタリとは耕作するの意味。葡萄栽培者への敬意を表します。

FULL 4,200 (4,620)



8. Rocca Dei Mori Primitivo Salento

ロッカ・ディモリ・プリミティーヴォ・サレント

品種：プリミティーヴォ 地域：プーリア

角がない酸と甘さのある果実味

FULL 5,000 (5,500)



9. Monteti Caburnio

モンテティ・カブルニオ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体 地域：トスカーナ

オイリーかつエレガントな果実味が濃縮したワイン

FULL 5,000 (5,500)



10. Augustale Castel del Monte Nero di Troia Riserva

アウグスターレ・カステル・デル・モンテ・ネーロディトロイアレゼルバ

品種：ネーロディトロイア 地域：プーリア

オーク樽で 12 ヶ月以上熟成します。濃く美しいルビーレッドをしており、上品なタンニンがアクセントになり、長い余韻を楽しめます。

FULL 6,600 (7,260)



11. Le Macchiole Bolgheri Rosso

レ・マッキオーレ ボルゲリ・ロッソ

品種：メルロー主体 地域：トスカーナ

フレッシュさ香りの華やかさが際立つ赤ワイン

FULL 7,200 (7,920)



12. Chianti Classico D.O.C.G PARGOLO 2018

キャンティ・クラシコ D.O.C.G パルゴロ 2018

品種：サンジョヴェーゼ 85%、メルロー 15% 地域：トスカーナ

肉料理、トマトベースのお料理に良く合う。綺麗なタンニンと甘みのある木の香りが魅力

FULL 8,200 (9,020)



13. Sette Ponti Crognolo

セッテ・ポンティ・クロニョーロ

品種：サンジョヴェーゼ 90%、メルロー 10% 地域：トスカーナ

調和がよくとれた力強くピロードのようなワイン

FULL 8,400 (9,240)



14. Nine Hats Cabernet Sauvignon

ナインハッツ カベルネ・ソーヴィニヨン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 89%、マルベック 11% 地域：カリフォルニア

ブラックチェリーなどの濃厚さとエスプレッソとビターチョコレートと合わせたような香ばしい香り

FULL 9,500 (10,450)



15. Podere Sapaio Bolgheri Volpola

ポデーレ・サパイオ ヴォルポロ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、プティ・ヴェルド 15%、メルロー 15%

地域：トスカーナ

際立つ果実味とタンニン、綺麗な酸味とほのかにミネラルを感じられる

FULL 11,000 (12,100)



16. Stag's Leap Wine Cellar's Hands of time red blend

スタッグス・リープハンズ・オブ・タイムレッド・ブレンド

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー 地域：カリフォルニア ナバ

熟したブラックベリーなどの黒系果実とドライハーブのニュアンス

FULL 13,000 (14,300)



17. Castello Di Brolio Chianti Classico Gran Selezione

カステッロディプローリオキャンティクラシコグランセレーツィオーネ

品種：サンジョヴェーゼ 97%、アプルスコ 3% 地域：トスカーナ

熟した赤系果実や甘いスパイスを思わせる香り。しっかりと酸を感じるアタック 深みある力強いボディを持ちながらエレガントさを備えた、まさに名門リカーゾリのグラン・ヴァン

FULL 15,000 (16,500)



18. Stag's Leap Wine Cellar's ARTEMIS C.Sauvignon

スタッグス・リープアルテミスカベルネ・ソーヴィニヨン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 94%、メルロー 5%、プティ・ヴェルド 1%

地域：カリフォルニア ナバ

ブラックチェリー、バニラやココアの香りに、クローブやセージなどのスパイス

FULL 18,000 (19,800)



19. KENZO ESTATE rindo 2018

ケンゾーエステイト 紫鈴 2018

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 53%、メルロー 26%、マルベック 11%等

地域：カリフォルニア ナバ

ダークプラムやブラックベリー、完熟したイチゴなどの果実の香りが広がり、追うように、ブラックペッパーやトーストした胡桃のニュアンス

FULL 30,000 (33,000)



20. Sassicaia

サッシカイア

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、カベルネ・フラン 15% 地域：トスカーナ

口当たりはパワフルながらも非常に上品で

生き生きとした果実味と酸味が見事なバランス

HALF ボトル 26,000 (28,600)

FULL 48,000 (52,800)



21. Opus One

オーバスワン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 77%、メルロー 8%、プティ・ヴェルド 8%、

カベルネ・フラン 5%、マルベック 2% 地域：カリフォルニア

果実にスパイス、花等、様々な香りが混在して複雑で深みのあるワイン

FULL 76,000 (83,600)



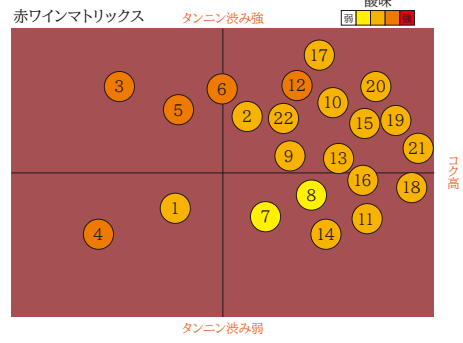
22. IL Borro - HALF BOTTLE -

イル・ボッロ - ハーフボトル -

品種：メルロー 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 35%、シラー 15% 地域：トスカーナ

キレのある酸味としっかりとボディに柔らかなタンニン

MEDIUM 7,800 (8,580)





Enjoy your Arancino

mahalo,,,