



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

## 【ランチコース】

### 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”

¥7,500

### STUZZICHINO

小さな盛り合わせ

### ANTIPASTO FREDDO

茄子 フルーツトマト ブファラ

### ANTIPASTO CALDO

サーモンのフリット レモン

### 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 +¥1,300

北海道産生ウニのペペロンチーノ +¥1,300

和牛ボロネーゼ タリアテッレ

しらすと万願寺唐辛子のオイルソース スパゲッティ

### SECONDO

お好きな一皿をお選びください

和牛ロース +¥1,600

和牛フィレ +¥2,800

本日の鮮魚

霧島山麓ポーク

### DOLCE

お好きな一皿をお選びください

苺 吉本牛乳ジェラート

バナナ ヌテラテリーヌ

### CAFFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

※カフェインレスのご用意もございます。

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

- アランチーノ・オリジナルブレンド -  
本物の味と香りをお楽しみ下さい

ラニ ルイボスベース

ロカヒ アッサムベース

## 【ランチコース】

### 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～

¥5,000

#### STUZZICHINO

小さな盛り合わせ

#### INSALATA

季節野菜のガーデンサラダ

#### 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+¥2,500

和牛ボロネーゼ タリアテッレ

しらすと万願寺唐辛子のオイルソース スパゲッティ

#### DOLCE

苺 吉本牛乳ジェラート

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  
《ハワイアランチーノ厳選メニュー》

¥13,000

#### STUZZICHINO

富山産白エビのタルターレ キャビアを敷き詰めて

#### INSALATA

フルーツマトとイタリア直生水牛モッツアレラ カプレーゼ

#### ANTIPASTO

帆立のカルパッチョ

#### PRIMO

※パスタはプラス料金で量を増やせます

北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ

#### SECONDO

お好きな一皿をお選びください

和牛ロース

和牛フィレ+¥1,100

本日の鮮魚

#### RISOTTO

♫のリゾット

#### DOLCE

クレマ カタラーナ

## CAFFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

※カフェインレスのご用意もございます。

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

- アランチーノ・オリジナルブレンド -

本物の味と香りをお楽しみ下さい

ラニ ルイボスベース

ロカヒ アッサムベース

## 【ディナーコース】



### 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

¥14,000

### STUZZICHINO

富山県産白海老 キャビア

### ANTIPASTO FREDDO

鯖 花菜 白みそ

### ANTIPASTO CALDO

新玉葱 豚

### PRIMO

椎茸 アーモンド とまと キタツラ

※パスタはプラス料金で量を増やせます

※北海道産生ウニのスパゲティに変更可

### SECONDO

お好きな一皿をお選びください

金目鯛 春野菜

和牛ロース

和牛フィレ +¥1,100

### DOLCE

玄米茶 林檎 ヨーグルト

小菓子

### CAFFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

※カフェインレスのご用意もございます。

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

- アランチーノ・オリジナルブレンド -  
本物の味と香りをお楽しみ下さい

ラニ ルイボスベース

ロカヒ アッサムベース

## 【ディナーコース】

### CENA DEGUSTAZIONE

チェナ デグスタツィオーネ

¥11,000

#### STUZZICHINO

小さな盛り合わせ

#### ANTIPASTO FREDDO

カルパッチョ

#### ANTIPASTO CALDO

春野菜のリゾット

#### PRIMO

北海道産ウニ スパゲティ

※パスタはプラス料金で量を増やせます

#### SECONDO

和牛ロース

#### DOLCE

本日のドルチェ

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

¥20,000

#### STUZZICHINO

富山県産白海老 キャビア

#### ANTIPASTO FREDDO

鱈 花菜 白みそ

#### ANTIPASTO CALDO

新玉葱 豚

#### PRIMO

椎茸 アーモンド とまと キタツラ

※パスタはプラス料金で量を増やせます

※北海道産ウニのスパゲティに変更可

#### SECONDO

##### PESCE

金目鯛 春野菜

.....  
お口直し  
.....

##### CARNE

和牛フィレ



リゾット

#### DOLCE

玄米茶 林檎 ヨーグルト

小菓子

## CAFFÉ & TÉ

食後の珈琲紅茶



ILLY

※カフェインレスのご用意もございます。

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

- アランチーノ・オリジナルブレンド -  
本物の味と香りをお楽しみ下さい

ラニ ルイボスベース

ロカヒ アッサムベース

# A LA CARTE MENU

## ◆ INSALATA

- いろいろ野菜のガーデンサラダ ¥1,800  
INSALATA MISTA  
Locally grown mixed greens & vegetables, dijon vinaigrette
- フルーツマトとイタリア直送水牛モッツアレラチーズ カプレーゼ ¥2,600  
INSALATA CAPRESE  
Locally grown tomatoes, buffalo mozzarella, basil oil

## ◆ ANTIPASTO

- 前菜盛り合わせ (1人前) ¥2,500  
ANTIPASTO MISTO for 1person  
Assortment of today's 5 appetizers
- アランチーニ ライスコロッケ ¥1,700  
ARANCINI AL RAGÙ E MOZZARELLA  
Fried risotto croquette with wagyu ragu and mozzarella
- 富山県産白エビのタルターレ キャビアを敷き詰めて ¥6,600  
TARTARE DI GAMBERETTI E CAVIALE  
White shrimps, Italian caviar, light yuzu vinaigrette
- 生ハムとイタリア直送水牛モッツアレラチーズ ¥3,200  
Prosciutto e Mozzarella di Bufala  
Buffalo Mozzarella with prosciutto crudo

## ◆ PASTA

- 北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ ¥5,800  
SPAGHETTI AI RICCI DI MARE  
Hokkaido uni, white wine garlic tomato cream sauce
- エビと北海道産ホタテのタリアテッレ レモン風味 ¥3,700  
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE  
Fresh housemade tagliatelle, hokkaido scallops, tiger shrimps, lemon white wine garlic sauce
- サルデーニャ島のカラスミとホタテのスパゲッティ ¥3,200  
SPAGHETTI CON BOTTARGA E CAPESANTE  
Scallop, zucchini & bottarga from Sardegna Island in a garlic oil sauce
- 和牛ボロネーゼソース タリアテッレ ¥3,100  
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE  
Fresh housemade tagliatelle, wagyu ragu
- 北海道産生ウニのペペロンチーノ ¥5,800  
PEPERONCINO AI RICCI DI MARE  
Hokkaido uni, garlic oil sauce, spaghetti
- フルーツマトのスパゲッティ ¥2,200  
SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO  
Fresh tomato, Parmigiano Reggiano, tomato sauce

## ◆ PANE

パン2種&グリッシーニ  
PANE & GRISSINI  
2 types of bread & grissini

¥380

## ◆ PIZZA

本日のピッツァ  
PIZZA DEL GIORNO  
Today's small Pizza ≈18cm/7inch

¥2,200

## ◆ RISOTTO

季節のリゾット  
RISOTTO DI STAGIONE  
Carnaroli rice, Parmigiano Reggiano, white wine, cream, butter, Seasonal Ingredients

¥2,600

## ◆ SECONDO

本日の鮮魚  
PESCE DEL GIORNO  
Today's fish

¥5,800

和牛ロース 120g  
BISTECCA ALLA GRIGLIA -lombata-  
Wagyu sirloin 4.2oz grilled over "Kishu binchotan charcoal"

¥8,700

和牛フィレ 120g  
BISTECCA ALLA GRIGLIA -filetto-  
Wagyu fillet 4.2oz grilled over "Kishu binchotan charcoal"

¥9,800

霧島山麓ポーク 120g  
COSTATA DI MAIALE ALLA GRIGLIA  
Miyazaki pork loin 4.2oz grilled over "Kishu binchotan charcoal"

¥6,000

## ◆ DOLCE

アッフォガート  
AFFOGATO

¥1,100

クレマカタラーナ  
CREMA CATALANA

¥1,400

金柑ビアンコマンジャーレ  
MANDARINI CINESE BIANCO MANGIARE  
Kumquat biancomangiare

¥1,200

アサイーボウル  
ACAI BOWL

¥1,500

バニラジェラート  
VANILLA GELATO

¥800

ラズベリー&ストロベリージェラート  
RASPBERRY & STRAWBERRY GELATO

¥800

【 Lunch Course 】

PRANZO ARANCINO

¥7,500

STUZZICHINO

PIATTO PICCOLO  
Small platter

ANTIPASTO FREDDO

MELANZANE, POMODORO CILLIEGINO, MOZZARELLA DI BUFALA  
Eggplant, Fruit tomato, buffalo mozzarella

ANTIPASTO CALDO

SALMONE FRITTO, SALSALIA AL LIMONE  
Salmon fritto, lemon Sauce

PRIMO

CHOOSE ONE

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE +¥1,300  
Hokkaido Uni, White wine garlic tomato cream sauce

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE AGLIO OLIO E PEPERONCINO +¥1,300  
Hokkaido uni peperoncino sauce spaghetti

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE  
Fresh housemade tagliatelle, wagyu ragu

BIANCHETTI, MANGANJI, SPAGHETTI  
Baby anchovies, Sweet Manganji pepper, Spaghetti

SECONDO

CHOOSE ONE

BISTECCA ALLA GRIGLIA  
Wagyu Sirloin +¥1,600

Wagyu Fillet +¥2,800

PESCE DEL GIORNO  
Today's Fish

COSTATA DI MAIALE ALLA GRIGLIA  
Miyazaki pork loin grilled over charcoal

DOLCE

CHOOSE ONE

FRAGOLA, GELATO AL LATTE YOSHIMOTO  
Strawberry, Yoshimoto Milk Gelato

BANANA, TERRINA DI NUTELLA  
Banana, Nutella Terrine

CAFFÉ & TÉ



ILLY

\*Decaffeinated is also available.

Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



GMT Tea Shop in KYOTO

- Arancino Original Blended -

Enjoy the taste and aroma of real black tea

Rani rooibos / Lokahi assam



【 Lunch Course 】

PRANZO DEGUSTAZIONE

¥5,000

STUZZICHINO

PIATTO PICCOLO  
Small platter

INSALATA

INSALATA MISTA  
Locally grown mixed greens & vegetables, dijon vinaigrette

PRIMO

CHOOSE ONE

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE +¥2,500  
Hokkaido Uni, White wine garlic tomato cream sauce

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE  
Fresh housemade tagliatelle, wagyu ragu

BIANCHETTI, MANGANJI, SPAGHETTI  
Baby anchovies, Sweet Manganji pepper, Spaghetti

DOLCE

CHOOSE ONE

FRAGOLA, GELATO AL LATTE YOSHIMOTO  
Strawberry, Yoshimoto Milk Gelato

GELATO Vanilla / Raspberry

PRANZO SPECIALE

¥13,000

STUZZICHINO

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

INSALATA

INSALATA CAPRESE  
Locally grown tomatoes, buffalo mozzarella, basil oil

ANTIPASTO

CARPACCIO DI CAPESANTE  
Scallop carpaccio

PRIMO

※Add more pasta for an additional charge

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

SECONDO

CHOOSE ONE

BISTECCA ALLA GRIGLIA  
Wagyu Sirloin

Wagyu Fillet +¥1,100

PESCE DEL GIORNO Today's Fish

RISOTTO

RISOTTO DI STAGIONE  
Seasonal risotto

DOLCE

CREMA CATALANA  
Crema catalana

CAFFÉ & TÉ



ILLY

\*Decaffeinated is also available.

Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



GMT Tea Shop in KYOTO

- Arancino Original Blended -

Enjoy the taste and aroma of real black tea

Rani rooibos / Lokahi assam

## 【 Dinner Course 】

### ARANCINO

¥14,000

### STUZZICHINO

GAMBERETTI, CAVIALE

Shrimp, Caviar

### ANTIPASTO FREDDO

SGOMBRO, CIME DI RAPA, MISO BIANCO

Spanish mackerel, Rape blossoms, White miso

### ANTIPASTO CALDO

CIPOLLA NUOVA, MAIALE

Seasonal onion, Pork

### PRIMO

FUNGHI SHIITAKE, MANDORLA, POMODORO, CHITARRA

Shiitake mushroom, Almond, Tomato, Kitalla

※Add more pasta for an additional charge

※Change to sea urchin is available upon request

### SECONDO

CHOOSE ONE

SPLENDID ALFONSINO, PRIMAVERA

Red bream, Spring vegetables

LOMBO WAGYU

Wagyu Sirloin

FILETTO WAGYU

Wagyu Fillet +¥1,100

### DOLCE

GENMAICHA, MELA, YOGURT

Genmaicha, Apple, Yogurt

PICCOLI DOLCI

Small sweets

### CAFFÉ & TÉ



ILLY

\*Decaffeinated is also available.

Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



GMT Tea Shop in KYOTO

- Arancino Original Blended -

Enjoy the taste and aroma of real black tea

Rani rooibos / Lokahi assam

【 Dinner Course 】

 **CENA DEGUSTAZIONE** 

¥11,000

**STUZZICHINO**

PIATTO PICCOLO  
Small platter

**ANTIPASTO FREDDO**

CARPACCIO DI STAGIONE  
Carpaccio

**ANTIPASTO CALDO**

RIZOTTO ALLA PRIMAVERA  
Spring vegetable risotto

**PRIMO**

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE  
Hokkaido Uni, cream sauce, Spaghetti  
※Add more pasta for an additional charge

**SECONDO**

LOMBO WAGYU  
Wagyu Sirloin

**DOLCE**

DOLCE DI OGGI  
Today's Dessert

PICCOLI DOLCI  
small sweets

 **ARANCINO SPECIALE** 

¥20,000

**STUZZICHINO**

GAMBERETTI, CAVIALE  
Shrimp, Caviar

**ANTIPASTO FREDDO**

SGOMBRO, CIME DI RAPA, MISO BIANCO  
Spanish mackerel, Rape blossoms, White miso

**ANTIPASTO CALDO**

CIPOLLA NUOVA, MAIALE  
Seasonal onion, Pork

**PRIMO**

FUNGHI SHIITAKE, MANDORLA, POMODORO, CHITARRA  
Shiitake mushroom, Almond, Tomato, Kitalla  
※Add more pasta for an additional charge  
※Change to sea urchin is available upon request

**SECONDO**

**PESCE**

SPLENDID ALFONSINO, PRIMAVERA  
Red bream, Spring vegetables

.....  
GRANITA  
Granita  
.....

**CARNE**

FILETTO WAGYU  
Wagyu Fillet



RISOTTO  
Risotto

**DOLCE**

Genmaicha, Mela, Yogurt  
Genmaicha, Apple, Yogurt

PICCOLI DOLCI  
Small sweets

**CAFFÉ & TÉ**



**ILLY**

\*Decaffeinated is also available.

Espresso / Americano / Cafe Latte / Cappuccino



**GMT Tea Shop in KYOTO**

- Arancino Original Blended -

Enjoy the taste and aroma of real black tea

Rani rooibos / Lokahi assam

## By the glass

### Wine Pairing

3 glasses 3種	¥5,000
4 glasses 4種	¥6,000
5 glasses 5種	¥7,500
6 glasses 6種	¥9,000

コースの料理に合わせたワインを少量ずつお楽しみいただけます。(各60ml)

※We serve small glass of wine to enjoy with the course dishes.(60ml each)

### Glass Wine

Sparkling wine Sweet / Dry  
スパークリングワイン 甘口 / 辛口 ¥1,600 / ¥2,800

White wine  
白ワイン ¥1,600 / ¥2,200 / ¥2,600

Red wine  
赤ワイン ¥1,800 / ¥2,400 / ¥2,800

グラスワインを多数ご用意しておりますのでスタッフにお尋ね下さい。

※We have several types of wine available.

Please let our staff know if you need any help.

### Draft Beer

Suntory The Premium Malt's  
MASTER'S DREAM ¥1,300

ザ プレミアム モルツ  
マスターズ ドリーム (ドラフト)

### Small bottle of Beer

HANAIEI Island IPA ¥1,400

コナ ハナレイアイランドIPA

PERONI NASTRO AZZURRO ¥1,200

ペローニ

### Whiskey / Brandy

Hakushu ¥2,000 Hibiki ¥2,200  
白州 響

Yamazaki ¥2,000 Yamazaki 12years ¥4,400  
山崎 山崎 12年

Blanton's Gold ¥3,300 GLEN GRANT 10years ¥1,300  
ブラントン ゴールド グレングラント 10年

The Italian Malt Whisky PUNI GOLD ¥2,000 Hennessy VSOP ¥2,800  
プーニ ヘネシー-VSOP

### Other

Campari / Gin / Vodka  
カンパリ / ジン / ウォッカ 各 ¥1,600

## Non-alcohol Drinks

### Drinks recommended by Arancino

Original non-alcoholic Sangria  
自家製サングリア ¥1,600

～ 数種のスパイスと旬のフルーツで作るオリジナルノンアルコールサングリア～

Original non-alcoholic Cocktail  
フレッシュフルーツを使ったオリジナルノンアルコールカクテル ¥1,300  
※アルコール入りにも変更できます。詳しくはスタッフにお尋ねください。

### Non-alcoholic Wine

Caprice Non-alcohol Sparkling  
カプリース ノンアルコールスパークリング ¥1,300

Juice made of White grapes " Wesser Traubenmost "  
オーストリア産 ワイン用白ブドウジュース ¥1,000

Juice made of Red grapes " Roter Traubenmost "  
オーストリア産 ワイン用赤ブドウジュース ¥1,000

### Other non-alcoholic Drinks

Blood Orange Juice ¥1,300  
シチリア産ブラッドオレンジジュース

Apple juice ¥900  
信州産ふじ すりおろしりんごジュース

Sparkling blood orange juice ¥1,000  
スパークリング ブラッドオレンジ

Nose Ginger Ale ¥800  
能勢ジンジャエール

Coke ¥800  
コーラ

Oolong Tea ¥800  
烏龍茶

### Non-alcohol Beer

Asahi Dry Zero ¥900  
アサヒ ドライ ゼロ

### Mineral Water

San Pellegrino sparkling mineral water ¥1,100  
サンペレグリーノ / 500ml

Acqua Panna mineral water ¥1,100  
アクアパンナ / 500ml

※表示の価格は税込です。また別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
※Prices are include tax. All prices subjected to 10% servise charge.

## ✦ SPARKLING WINE ✦

	Bottle
Vezzoli / Franciacorta Brut .....	¥9,900
ヴェッツォーリ / フランチャコルタ ブリュット	
Ferrari / Perle Millesime .....	¥16,500
フェラーリ / ペルレ・ミレジム	
Azienda Agricola Ferghettina / Franciacorta "Milledì" Brut .....	¥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 Pas Dosé Riserva 33 .....	¥22,000
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 パドゼ リゼルヴァ 33	
Contratto / Millesimato Alta Langa Spumante Pas Dosé .....	¥18,700
コントラット / ミッレジマート・アルタ・ランガ・スパマンテ・パドゼ	
Banfi / Asti Spumante .....	¥8,800
バンフィ / アスティ・スパマンテ	

## ✦ CHAMPAGNE ✦

Moët & Chandon / Brut Impérial .....	¥19,500
モエ・エ・シャンドン / ブリュット・アンペリアル	Half ¥11,000
Moët&Chandon / Rosé Imperial .....	¥20,900
モエ・シャンドン / ロゼ・アンペリアル	
Veuve Clicquot / Yellow Label .....	¥22,000
ヴーヴ・クリコ / イエロー・ラベル ブリュット	
Veuve Clicquot / White Label Demi Sec .....	¥22,000
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 .....	¥33,000
ヴィルマル / プルミエ・クリュ グランド・レゼルヴァ	
Perrier-Jouët / Bell Epoque 2014.....	¥77,000
ペリエ・ジュエ / ベル・エポック 2014	
Dom Pérignon .....	¥88,000
ドン・ペリニオン	
Krug / Grand Cuvée .....	¥99,000
クリュッグ / グランキュヴェ	Half ¥49,500
Louis Roederer / Cristal 2009 .....	¥132,000
ルイ・ロデレール / クリスタル 2009	

## ✦ ROSÉ / ORANGE ✦

Tormaresca / Calafuria Rosé .....	¥7,700
トルマレスカ / カラフリア ロゼ	
KENZO ESTATE / Yui .....	¥22,000
ケンゾー・エステート / 結	
Papari Valley / 3 Qvevri Terraces Chinuri Rkatsiteli .....	¥8,250
パパリ・ヴァレー / 3クヴェヴリテラスズ チヌリー・ルカツィテリ	
La Bellanotte / Contelucio Pinot Grigio .....	¥9,900
ラ・ベラノッテ / コンテルーチョ ピノ・グリージョ	
Primosic / Pinot Grigio Amber Wine .....	¥11,550
プリモシッチ / ピノ・グリージョ アンバー	

## ✦ WHITE ✦

### ✦ ITALIA

✦ Trentino Alto Adige / トレンティーノ・アルト・アディジェ	Bottle
Lavis / "Tradition" Chardonnay .....	¥7,700
ラヴィス / "トラディション" シャルドネ	
Andoriano / Pinot Bianco Finado .....	¥8,250
アンドリアーノ / ピノ・ビアンコ フィナード	
Kettmeir / Sauvignon .....	¥9,900
ケットマイヤー / ソーヴィニヨン	
Tramin / Gewurztraminer .....	¥11,000
トラミン / ゲヴェルトツトラミネール	
✦ Piemonte / ピエモンテ	
Cascina Chicco / Roero Arneis Anterisio .....	¥8,800
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	
LJermann / Were Dreams .....	¥22,000
イエルマン / ワー・ドリームス	Half ¥12,100
✦ Liguria / リグーリア	
Lvnae / Labianca Liguria di Levante .....	¥11,000
ルナエ / ラビアンカ リグーリア・ディ・レヴァンテ	
✦ Veneto / ヴェネト	
Pieropan / Soave Classico Calvarino .....	¥12,100
ピエロパン / ソアーヴェ・クラッシコ カルヴァリーノ	
Anselmi / Capitel Foscario .....	¥14,300
アンセルミ / カピテル・フォスカリーノ	
Pieropan / Soave Classico La Rocca .....	¥15,400
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 .....	¥7,200
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 .....	¥16,500
カ・マルカンダ / ヴィスタマーレ	
✦ Campania / カンパーニア	
Mastroberardino / Greco di Tufo .....	¥9,400
マストロベラルディーノ / グレコ・ディ・トゥーフオ	

## ✦ WHITE ✦

### 🌿 ITALIA

#### ✦ Marche / マルケ

Bottle

Tenuta Colli Grifoni / Pecorino Tarà .....	¥8,300
テヌータ・コッリ・グリフォーニ / ペコリーノ タラ	
Bucci / "Villa Bucci" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2006 .....	¥31,500
ブッチ / ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・デイ・イエージ・クラッシコ・リゼルヴァ 2006	

#### ✦ Sicilia / シチリア

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

#### ✦ Sardegna / サルデーニャ

Piero Mancini / Primo Vermentino di Gallura .....	¥8,300
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 .....	¥11,000
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 .....	¥15,400
ラ・クレマ / モントレー シャルドネ	

### 🌿 FRANCE

Le G de Ch. Guiraud .....	¥9,900
ル・ジェ・ド・シャトー・ギロー	
Trois Noyers / Sancerre Blanc .....	¥12,100
トロワ・ノワイエ / サンセール・ブラン	
William Fevre / Chablis .....	¥13,200
ウィリアム・フェーヴル / シャブリ	
	Half ¥7,700
Alain Chavy / Puligny Montrachet .....	¥35,200
アラン・シャヴィ / ビュリニー・モンラッシェ	

### 🌿 JAPAN

GRACE WINE / Koshu Hishiyama Vineyard .....	¥11,000
グレイスワイン 中央葡萄酒 / 甲州 菱山畑	
Ajimu / Chardonnay Reserve .....	¥15,400
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

Ca'Viola / Dolcetto d'Alba Vilot .....	¥10,450
カ・ヴィオラ / ドルチェット・ダルバ ヴィロット	
Elio Grasso / Barbera d'Alba Vigna Martina .....	¥15,400
エリオ・グラッソ / バルベラ・ダルバ ヴィーニャ・マルティナ	
Gaja / Sito Moresco Langhe .....	¥23,100
ガヤ / シト・モレスコ	
Fontanafredda / Barolo Serralunga d'Alba .....	¥25,300
フォンタナフレッド / バローロ セッラルunga・ダルバ	
Fontanafredda / Barolo "Vigneto La Rosa" .....	¥38,500
フォンタナフレッド / バローロ "ラ・ローザ"	
Gaja / Barbaresco .....	¥107,800
ガヤ / バルバレスコ	

### ❖ Veneto / ヴェネト

Monte del Frà / Bardolino .....	¥8,800
モンテ・デル・フラ / バルドリーノ	
Pieropan / Amarone della Valpolicella .....	¥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 .....	¥8,800
ペトラ / ジンガリ	
Podere La Cappella / Chianti Classico .....	¥9,900
ポデーレ・ラ・カッペッラ / キアンティ・クラッシコ	
La Braccasca / Vino Nobile di Montepulciano .....	¥11,500
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	
Le Macchiole / Bolgheri Rosso .....	¥13,200
レ・マッキオーレ / ボルゲリ・ロッソ	
Falchini / Campora .....	¥14,300
ファルキーニ / カンボラ	
Ca'marcanda / Magari .....	¥23,500
カ・マルカンダ / マガーリ	
	Half ¥12,500
Tenuta San Guido / Guidalberto .....	¥26,400
テヌータ・サン・グイド / ガイダルベルト	
La Gerla / Brunello di Montalcino .....	¥30,800
ラ・ジェルラ / ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ	
Banfi / Brunello di Montalcino Poggio alle Mura .....	¥36,300
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	
Tenuta Tignanello(Antinori) / Tignanello .....	¥44,000
テヌータ・ティニャネッコ (アンティノリ) / ティニャネッコ	
Tenuta San Guido / Sassicaia .....	¥93,500
テヌータ・サン・グイド / サッシカイア	

### ❖ Campania / カンパーニア

Feudi di San Gregorio / Serpico 2009 .....	¥42,900
フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ / セルピコ2009	
Feudi di San Gregorio / Serpico 2010 .....	¥39,600
フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ / セルピコ2010	

### ❖ Puglia / プーリア

Poggio Le Volpi / Tator Primitivo Del Salento .....	¥8,300
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	



✦ RED ✦

🌳 ITALIA

✦ Abruzzo / アブルッツォ	Bottle
Masciarelli / Linea Classica Montepulciano d'Abruzzo .....	¥7,700
マシアレリ / リネア・クラシカ モンテプルチャーノ・ダブルッツォ	
✦ Sicilia / シチリア	
Planeta / La Segreta Il Rosso .....	¥8,800
プラネタ / ラ・セグレタ・ロッソ	
Tenuta delle Terre Nere / Etna Rosso .....	¥12,100
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 .....	¥13,200
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

Bogle Vineyards / Pinot Noir .....	¥8,800
ボーグル・ヴィンヤーズ / ピノ・ノワール	
Alysian / Pinot Noir Hallberg Crossroads .....	¥14,300
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 .....	¥19,800
ドミナス エステート / オテロ	
TEXTBOOK / Cabernet Sauvignon Mise en Place Oakville Napa Valley .....	¥26,950
テキストブック / カベルネ・ソーヴィニヨン ミゾンプラス	
Caymus Vinyard / Cabernet Sauvignon .....	¥33,000
ケイマス・ヴィンヤード / カベルネ・ソーヴィニヨン	
KENZO Estate / rindo .....	¥37,400
ケンゾー・エステート / 紫鈴	
KENZO Estate / asuka .....	¥40,700
ケンゾー・エステート / 明日香	
Opus One Winery / Opus One .....	¥132,000
オーパスワン・ワイナリー / オーパスワン	

🌳 FRANCE

Domaine Peiriere/ Pays d'Oc Pinot Noir Des Arts Nus .....	¥8,800
ドメーヌ・ペイリエール / ペイ・ドック ピノ・ノワール デ・ザール・ヌー	
Domaine Dubouril-Fontaine / Pernand-Vergelesses Rouge .....	¥15,400
ドメーヌ・デュブルイユ・フォンティエヌ / ペルナン・ヴェルジュレス	
Ch.Lagrange .....	¥22,000
シャトー・ラグランジュ	
Ch.Giscours .....	¥26,400
シャトー・ジスクール	
Ch.Montrose 2011 .....	¥44,000
シャトー・モンローズ 2011	
Ch.Cos d'Estournel 2017 .....	¥66,000
シャトー・コス・デストゥーネル 2017	
L'if Saint-Émilion 2014 .....	¥82,500
リフ サン・テミリオン 2014	
Ch.Latour 2006 .....	¥209,000
シャトー・ラトゥール 2006	
Ch.Mouton Rothschild 2006 .....	¥275,000
シャトー・ムートン・ロートシルト2006	
Ch.Margaux 1995 .....	¥330,000
シャトー・マルゴー 1995	

✦ RED ✦

 JAPAN

	Bottle
Northern Alps Vinyards / Etude .....	¥15,400
ノーザンアルプスヴィンヤード / エチュード	
GRACE WINE / AKENO .....	¥19,800
グレイスワイン 中央葡萄酒 / あけの	
Suntory Shiojiri Winery / Iwadarehara Merlot .....	¥27,500
サントリー塩尻ワイナリー / 岩垂原メルロー	

 NEW ZEALAND

Destinybay / Destinae 2014 .....	¥49,500
ディスティニーベイ / ディスティナイ 2014	