



Bianco 白

① ツヰンガリーナ

サンタルチア

¥4,980 (¥5,478)

ぶどう品種：レボラ100% (グレケット)

ビオディナミによるぶどう栽培、天然酵母で発酵。ウンブリア州のグレケット種とはまた違った個性を持つレボラ種、白胡椒などのスパイスのニュアンスを持つ厚みのある辛口ワイン

② アルバラーラ

サンタルチア

¥4,980 (¥5,478)

ぶどう品種：アルバーナ100%

天然酵母で発酵。平均樹齢50年のブドウを9月に手詰みで収穫。ステンレスタンクで低温発酵させたのちオリとともに12ヶ月の熟成。カモミールやアプリコットのニュアンス穏やかな酸味と凝縮感のある果実味。

③ チトルッコ・インディジェーノ

サンタルチア

¥4,980 (¥5,478)

ぶどう品種： ファモーゾ80% アルバーナ20%

天然酵母で発酵。インディジェーノ (イタリア語で土着品種)

白い花やオレンジを想わせる香り。柔らかくミネラル感のある味わい。

④ イ・マシェリ

ラ ビアンカーラ

¥5,780 (¥6,358)

ぶどう品種： ガルガネーガ 90% その他10%

ヴェネト州ソアヴェの隣のDOC地区ガンベッラーラ。畑では無施肥による有機農法を实践、野生酵母で醗酵、厚みのある味わい。



Bollicine 泡

①ビアンコ エミリア フリザンテ ノンフィルター

フォリチェロ

¥4,480 (¥4,928)

ぶどう品種：モントゥーニ50%、ピノ25%、トレッビアーノ25%

ビオディナミ製法。野生酵母で発酵。ワインと冷凍保存してあったぶどう果汁を瓶詰め密閉し二次発酵を行う。白く濁ったワインは心地よいあろま、デリケートでフルーティな香りや旨みが凝縮された味わい。

②ヴェンサーメ・アンチェストラレ

サンタルチア

¥5,980 (¥6,578)

ぶどう品種：サンジョベーゼ100%

ビオディナミによるぶどう栽培。黒ぶどうのサンジョベーゼから造る瓶内発酵ロゼスパークリングワイン。チェリーやイチゴのアロマ。フレッシュで酵母からくる旨みやほろ苦さが感じられます。

③ゼーノ メードクラシコ

サンタルチア

¥7,980 (¥8,778)

ぶどう品種：サンジョベーゼ100%

全て手作業で丁寧に仕込んだシャンパーニュ方式のスパークリングワイン。ビオディナミで栽培された黒ぶどうのサンジョベーゼの果汁だけをステンレスタンクで低温発酵。酵母とともに瓶詰めし36ヶ月熟成。厚みのある味わい。



Bianco 白

⑤ リグレザ・ビアンコ (オレンジワイン)

カ・ディ・クアトロ

¥6,480 (¥7,128)

ぶどう品種：トレッビアーノ・ロマーニョ75%、マルヴァジア15%
ステンレスタンクにて天然酵母で自然発酵、果皮と共に55日間醸し。
濃いオレンジの色調、カリンや熟したリンゴのニュアンス。果皮からくる
しっかりとした渋みと果実の旨みを感じられます。

○オレンジワインとは、
白ぶどうを皮ごと赤ワインの醸造法のように漬け込んで仕込むため
皮からの色素や渋みや旨みが抽出されたワインです。

⑥ アルバーナ ディ ロマーニャ "コドロッキオ"

ファットリア モンティチーノ ロッソ ¥7,780 (¥8,558)

ぶどう品種：アルバーナ 100%
遅詰むの少し貴腐化したブドウから造られる辛口ワイン。
辛口のソーテルヌと呼ばれた個性派ワイン。

⑦ ファモーズ

サンタルチア

¥7,980 (¥8,778)

ぶどう品種：ファモーズ 100%
単一畑「ガルガーノ」厳選された果実をプレスし、果汁の上澄みだけを
(50%オーク樽、50%ステンレス)で発酵&熟成。完熟したトロピカルフ
ルーツを想わせる香りと凝縮感のある味わい。



Rosso 赤

① ランブルスコ セッコ (赤発泡)

レボヴィッツIGPマントヴァ

¥2,480 (¥2,728)

ぶどう品種：ルヴェルティ、マエストリ、マラニ他

エミリアではなく、ロンバルディア州のランブルスコ

ロミオとジュリエットで知られるヴェローナの南にある小さな都市マント

ヴァ産。サラミヤ、ラビオリ、ラザーニャなどと相性のいい辛口タイプ

② ランブルスコ エミリア フリザンテ ノンフィルター (赤発泡)

フェリチェロ

¥4,480 (¥4,928)

ぶどう品種：ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ100%

発酵途上のワインを瓶に詰めて密閉し、残りの発酵を瓶内で行う。

バランスのとれた酸味とほのかな苦味、骨格のしっかりとした辛口タイプ

③ バッカレート

サンタルチア

¥4,980 (¥5,478)

ぶどう品種：サンジョベーゼ100%

天然酵母で発酵。搾りの柔らかさからくるソフトなアタック。果実味溢れる

ジューシーな味わいとタンニンのバランスの良いミディアムタイプ。

④ ボルゴ・ディ・ノーラ

カ・ディ・クアトロ

¥6,480 (¥7,128)

ぶどう品種：サンジョベーゼ85%、メルロー&カベルネソービニヨン15%

ステンレスタンクにて天然酵母で自然発酵。黒胡椒や様々なスパイスと熟し

た果実のニュアンス。酸味と果実味のバランスのとれた力強い味わい。



Rosso 赤

⑤ ロッソ・マシェリ

ラ ビアンカーラ

¥6,480 (¥7,128)

ぶどう品種：メルロー50%トカイロッソ30%カベルネソービニヨン20%
イタリアの自然派ワイングループの出発点。野生酵母で発酵。たっぷりとした果実みと滑らかな舌触り。清涼感を伴った旨みのあるタイプ。

⑥ チェントゥプロ

サンタルチア

¥6,780 (¥7,458)

ぶどう品種：チェンテジミーノ100%
エミリア・ロマーニャ州のごく限られた地域でのみ栽培されている土着品種チェンテジミーノその独特の芳香から「ソービニヨン・ロッソ」とも呼ばれる。凝縮感のある果実味としっかりした渋みのあるワイン

⑦ インテッラ ロッソ ロマーニャ サンジョベーゼ スペリオーレ

テヌータ ラ ヴィオラ

¥8,680 (¥9,548)

ぶどう品種：サンジョベーゼ100%
ジョージア産のアンフォラに入れ54日間、天然酵母で発酵と醸しを行う。アンフォラを使用することでピュアな果実味がストレートに表現されていて、余韻にも力強い果実味が感じられる。

○アンフォラとは

古代ローマ時代においてはワインの熟成や食材の保存のために用いられていた素焼きの壺のことで、地中に埋めて使用します。ワインを熟成させる場合、木樽と違って木からの香りや渋みがワインに移らないのでピュアな風味と酸化による丸く優しい味わいになります。



ナチュラルハウスワイン 赤 白

カラフェ 500ml ¥1,680 (¥1,848)



白 ルビコーネ ビアンコ トレツビアーノ

TOM&GIO 500ml ¥1,680 (¥1,848)

ぶどう品種：トレツビアーノ 100%

地球温暖化問題に積極的に取り組み瓶の使用を減らすことでECCOを目指すTOM&GIO。と言う事でカラフェでご提供します。

桃やカリン、白い花の香りミディアムボディのナチュラルワイン



赤 ルビコーネ ロッソ サンジョベーゼ

TOM&GIO 500ml ¥1,680 (¥1,848)

ぶどう品種：サンジョベーゼ100%

地球温暖化問題に積極的に取り組み、瓶の使用を減らすことでECCOを目指すTOM&GIO。と言う事でカラフェでご提供します。

スパイシーな果実味と滑らかなタンニン、旨味のあるミディアムタイプ

ジュースとビール

青森県産りんごジュース	¥ 500 (¥ 550)
ブラッドオレンジジュース	¥ 500 (¥ 550)
コーラ	¥ 500 (¥ 550)
ジンジャーエール	¥ 500 (¥ 550)
烏龍茶	¥ 500 (¥ 550)
ハイネケン	¥ 600 (¥ 660)
小江戸ビール白	¥ 700 (¥ 770)
秩父麦酒ペールエール	¥ 800 (¥ 880)
ミネラルウォーターガス入り	¥ 700 (¥ 770)



リストに載っているワインのほとんどは「減農薬ワイン」や「ビオワイン」「自然派ワイン」と呼ばれる可能な限り自然に寄り添い、自然の力を存分に引き出せるように作られたワインばかりです。ぶどうの底力を引き出し、それを最大限に生かしてボトリングをされているものが多いため、味わいがとてもピュアだったり、パワフルだったり、それまでのワインに持っていたイメージとはちょっと違うものかもしれません。

でも、土地や環境のことを考え手間暇かけて作られたワインは飲み疲れせず、気づけばスルスルとあっと言う間に飲んじゃう?! ワインばかりです。

○オレンジワインとは

白ぶどうを皮ごと赤ワインの醸造法のように漬け込んで仕込むため皮からの色素や渋みや旨みが抽出されたワインです。

○アンフォラとは

古代ローマ時代においてはワインの熟成や食材の保存のために用いられていた素焼きの壺のことで、地中に埋めて使用します。ワインを熟成させる場合、木樽と違って木からの香りや渋みがワインに移らないのでピュアな風味と酸化による丸く優しい味わいになります。

○ビオディナミとは

殺虫剤、除草剤、化学肥料は使用せず、天体の動きに合わせて農作業を行う方法です。

Osteria
Azzurri
CASA