



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

鱈と白いんげん豆 カルパッチョ

ANTIPASTO CALDO

さつまいもニョッキ スカモルツァアフミカータ

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

メカジキと九条葱のアラビアータ リングイネ

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

金柑 ビアンコマンジャーレ

林檎 チョコレートムース

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

メカジキと九条葱のアラビアータ リングイネ

DOLCE

金柑 ビアンコマンジャーレ

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送水牛モッツアレラ 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

季節のリゾット

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

帆立 カリフラワー

ANTIPASTO CALDO

京都鹿 原了郭山椒

PRIMO

茸 ボルチーニパッパルデッレ

※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

.....
鯖 白みそ

.....
和牛ロース

.....
和牛フィレ +¥1,100

DOLCE

苺 ミルキークイーン

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

さつまいも ゴルゴンゾーラ リゾット

PRIMO

北海道産生ウニ 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

帆立 カリフラワー

ANTIPASTO CALDO

京都鹿 原了郭山椒

PRIMO

茸 ポルチーニパッパルデッレ

※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

PESCE

鱈 白みそ

お口直し

CARNE

和牛フィレ



リゾット

DOLCE

苺 ミルキークイーン

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
- オマール海老のトマトソース スパゲッティ ¥7,500
SPAGHETTI ALL'ASTICE
Spicy housemade garlic tomato sauce with lobster tail

※入荷により価格が変動する場合がございます
状況により入荷がない場合もございます

◆ PIZZA

本日のピッツァ ¥2,200
PIZZA DEL GIORNO
Today's small Pizza ≈18cm/7inch

◆ RISOTTO

季節のリゾット ¥2,600
RISOTTO DI STAGIONE
Carnaroli rice, Parmigiano Reggiano, white wine, cream, butter, Seasonal Ingredients

◆ SECONDO

本日の鮮魚 ¥5,800
PESCE DEL GIORNO
Today's fish

和牛ロース 120g ¥8,700
BISTECCA ALLA GRIGLIA -lombata-
Wagyu sirloin 4.2oz grilled over "Kishu binchotan charcoal"

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

霧島山麓ポーク 120g ¥6,000
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 ¥8,000
ASTICE ARROSTO
Roasted lobster tail with lobster bisque sauce

※入荷により価格が変動する場合がございます
状況により入荷がない場合もございます

◆ DOLCE

アッフオガート ¥1,100
AFFOGATO

トルタカプレーゼ ¥1,500
TORTA CAPRESE

クレマカタラーナ ¥1,400
CREMA CATALANA

バニラジェラート ¥800
VANILLA GELATO

ラズベリー&ストロベリージェラート ¥800
RASPBERRY & STRAWBERRY GELATO

【 Lunch Course 】

PRANZO ARANCINO

¥7,500

STUZZICHINO

PIATTO PICCOLO
Small platter

ANTIPASTO FREDDO

SERIOLA, FAGIOLI CANNELLINI, CARPACCIO
Yellowtail, White Kidney Bean, Carpaccio

ANTIPASTO CALDO

GNOCCHI DI PATATE DOLCI, SCAMORZA AFFUMICATA
Sweet potato gnocchi , Scamorza Affumicata

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

PESCE SPADA, CIPOLLA VERDE KUJO, ARABBIATA

Swordfish ,Kujo green onion, Arrabiata

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

MANDARINI CINESE, BIANCO MANGIARE

Kumquat, Biancomangiare

MELE, MOUSSE AL CIOCCOLATO

Apple, Chocolate mousse

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

PESCE SPADA, CIPOLLA VERDE KUJO, ARABBIATA
Swordfish ,Kujo green onion, Arrabiata

DOLCE

CHOOSE ONE

MANDARINI CINESE, BIANCO MANGIARE
Kumquat, Biancomangiare

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

CAPESANTE, CAVOLFIORE

Scallop, Cauliflower

ANTIPASTO CALDO

CERVO DI KYOTO, PEPE GIAPPONESE

Kyoto deer, Japanese pepper

PRIMO

FUNGHI, PAPPARDELLE

Mushrooms, Pappardelle

※Add more pasta for an additional charge
※Change to sea urchin is available upon request

SECONDO

CHOOSE ONE

SGOMBRO, MISO BIANCO

Spanish mackerel, White miso

LOMBO WAGYU

Wagyu Sirloin

FILETTO WAGYU

Wagyu Fillet +¥1,100

DOLCE

FRAGOLA, GELATO DI RISO

Strawberry, Rice ice cream

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 DI PATATA DOLCE E GORGONZOLA
Sweet potato, Gorgonzola, 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

CAPELANTE, CAVOLFIORE
Scallop, Cauliflower

ANTIPASTO CALDO

CERVO DI KYOTO, PEPE GIAPPONESE
Kyoto deer, Japanese pepper

PRIMO

FUNGHI, PAPPARDELLE
Mushrooms, Pappardelle

※Add more pasta for an additional charge
※Change to sea urchin is available upon request

SECONDO

PESCE

SGOMBRO, MISO BIANCO
Spanish mackerel, White miso

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

CARNE

FILETTO WAGYU
Wagyu Fillet



RISOTTO
Risotto

DOLCE

FRAGOLA, GELATO DI RISO
Strawberry, Rice ice cream

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 白州 ¥2,000 Hibiki 響 ¥2,200

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

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

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

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～

Non-alcohol 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
シチリア産ブラッドオレンジジュース ¥1,300

Apple juice
信州産ふじ すりおろしりんごジュース ¥900

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

Nose Ginger Ale
能勢ジンジャエール ¥800

Coke
コーラ ¥800

Oolong Tea
烏龍茶 ¥800

Non-alcohol Beer

Asahi Dry Zero
アサヒ ドライ ゼロ ¥900

Mineral Water

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

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

※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 Rosé Brut	¥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	¥8,800
バンフィ / アスティ・スプマンテ	

✦ 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	
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	
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	
Alta Mora / Etna Rosato	¥8,800
アルタ・モーラ / エトナ・ロザート	
Michele Calo & Figli / Mijele Salento Rosato	¥9,350
ミケーレ・カロ・エ・フィーリ / ミエレ・サレント・ロザート	
Guard del Re / Shiny Rosato	¥9,900
グアルド・デル・レ / シャイニー・ロザート	
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	
Domaine Ott / Bandol Rosé Couer de Grain	¥12,100
ドメーヌ・オット / バンドール・ロゼ・クール・ド・グレン	

✦ WHITE ✦

✦ ITALIA

✦ Trentino Alto Adige / トレンティーノ・アルト・アディジェ	Bottle
Andoriano/Pinot Bianco Finado	¥7,700
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	
✦ 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	
Lis Neris / Confini	¥16,500
リス・ネリス / コンフィニ	
Jermann / 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	¥9,900
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 Foscari	¥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	
マストロベラルディーノ / グレコ・ディ・トゥーフオ	
Mastroberardino / Greco di Tufo	¥9,400

✦ 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
パラー / 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 / ピュリニー・モンラッシェ	

✦ JAPAN

Ajimu / Chardonnay Reserve	¥11,000
安心院葡萄酒工房 / シャルドネ・リザーヴ	

✦ RED ✦

✦ ITALIA

✦ Piemonte / ピエモンテ		Bottle
Gaja / Sito Moresco Langhe	¥12,700	
ガヤ / シト・モレスコ ランゲ		
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		
Gaja / Barbaresco	¥107,800	
ガヤ / バルバレスコ		
✦ Veneto / ヴェネト		
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	¥7,700	
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 Braccessa / Vino Nobile di Montepulciano.....	¥11,500	
ラ・ブラッチェスカ / ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ		
Le Macchiole / Bolgheri Rosso	¥12,650	
レ・マッキオーレ / ボルゲリ・ロッソ		
Casa Emma/ VIGNALPARCO Chianti Classico Riserva	¥14,300	
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		
Falchini / Campora.....	¥14,300	
ファルキーニ / カンポラ		
Ca' marcanda / Magari	¥23,500	
カ・マルカンダ / マガーリ	Half	¥12,500
Tenuta San Guido / Guidalberto	¥24,200	
テヌータ・サン・グイド / グイダルベルト		
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 Mntalcino 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 / タートル・プリミティーヴォ・デル・サレント		
✦ Abruzzo / アブルッツォ		
Masciarelli / Linea Classica Montepulciano d'Aburzzo	¥7,700	
マシヤレリ / リネア・クラシカ モンテプルチャーノ・ダブルッツォ		

✿ RED ✿

✿ ITALIA

✿ Sicilia /シチリア

Bottle

Tenuta delle Terre Nere / Etna Rosso ¥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 ¥12,100
ジュゼッペ・ガッバス/カンノウ・デイ・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

Anakota / Helena Dakota Cabernet Sauvignon ¥35,200
アナコタ / ヘレナ・ダコタ 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

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・DESTOURNEL 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

✿ NEW ZEALAND

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