



M E N U

# FROZEN FOOD

洋麺亭シェフ監修!

## 洋麺亭の味が簡単にご自宅で楽しめる♪

### 手作りガトーショコラ

5号 1箱(1台)

900yen(税込)

※写真はイメージです。



### 手作りチーズタルト

5号 1箱(1台)

1,500yen(税込)

### ミックスピザSサイズ

約15cm 1袋(3枚入)

900yen(税込)

※写真はイメージです。



### 洋麺亭オリジナルミートソース

1袋130g 1袋(5食入)

1,080yen(税込)

### 洋麺亭手作りミニハンバーグ

1個90g 1袋(5食入)

1,080yen(税込)

※写真はイメージです。



### 洋麺亭特製カチャトラ

1個380g 1袋(3食入)

1,500yen(税込)

※ミートソースとカチャトラチキンは原材料として小麦、乳製品が使用されています。

### 調理一例

ポーロニャ風ミートソース

オススメの一品  
ミートソースに野菜をトッピング  
ピーマンやナスとの  
相性も抜群◎

カチャトラチキン煮込み

ご自宅で簡単に  
オーブンでじっくり  
焼き上げると  
より一層美味しい♪

※写真はイメージです。



解凍の仕方や温め方、オリジナルレシピ等ご希望があればお声掛けください。

# LUNCH SET

Aランチセット ..... 330yen(税込)

- ★印の飲み物 ● サラダ ● スープ

Bランチセット ..... 430yen(税込)

- ★印の飲み物 ● サラダ ● スープ ● ライスorパン

Cランチセット ..... 630yen(税込)

- ★印の飲み物 ● サラダ ● スープ ● デザート盛合せ

## Set Drink Menu



### ★印の飲み物

セットのドリンクはこちらからお選びください

単品

300yen(税込)

#### ICE

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| ★アイスコーヒー           | ★コーラ          |
| ★アイスカプチーノ (+50yen) | ★ジンジャーエール     |
| ★アイスウーロン茶          | ★リンゴジュース      |
| ★綾鷹                | ★オレンジジュース     |
| ★アイスストレートティー       | ★ぶどうジュース      |
| ★アイスレモンティー         | ★ぶどうソーダ       |
| ★アイスミルクティー         | ★メロンソーダ       |
| ★アイスミルク            | ★グレープフルーツジュース |

#### HOT

- |                    |
|--------------------|
| ★ホットコーヒー           |
| ★アメリカン             |
| ★ホットカプチーノ (+50yen) |
| ★キャラメルティー          |
| ★ダーズリン             |
| ★アールグレイ            |
| ★ホットウーロン茶          |
| ★ホットミルク            |



ランチタイムサービスはOPEN~17時までとなります。

# PARTY & COURSE



## 宴会&パーティー ～大人数様・各種宴会・パーティー承ります!～

スタンダードプラン・・・2,000yen(税込)

ルッソパーティープラン・・・3,000yen(税込)

下記のメニューはサンプルメニュー（一例で季節により異なります。）

- 旬野菜の生ハムサラダ
- 鮮魚のカルパッチョ
- ジェノバ風ピザ
- 魚介のアヒージョ
- チキンの煮込みカチャトラ
- たっぷり魚介のペスカトーレ



## コース料理 ～少人数様・コース料理をご要望のお客様にオススメ!～

スタンダードコース・・・3,500yen(税込)

ルッソコース・・・5,000yen(税込)

下記のメニューはサンプルメニュー（一例で季節により異なります。）

- アンティパストミスト ～本日の3種盛合せ～
- 牛肉のブラサート
- 旬の魚介と茸のアヒージョ
- 本日のおすすめデザート盛合せ
- サラダ仕立てのカルパッチョ
- 珈琲
- シェフのお任せパスタorリゾット



- 各種ご宴会・パーティー承ります。
- 少人数～最大80名様位まで（立食パーティーの場合）承ります。
- 女子会・結婚式2次会・忘新年会・懇親会・歓送迎会・祝賀会・レセプション等も承ります。
- ご利用人数・内容・ご予算等は都度店舗までお気軽にご相談下さい。
- 上記宴会プラン・コース料理は7日前迄に要予約となります。

# FREE DRINK PLAN

## 飲み放題

1,500yen

(税込)

- アサヒスーパードライ 中瓶
- ブラックニッカ ハイボール
- サワー各種 ・レモン ・グレープフルーツ ・ライム ・ぶどう
- 酎ハイ各種 ・レモン ・グレープフルーツ ・ウーロン ・緑茶
- 梅酒 ・ロック ・ソーダ割り ・水割り
- アサヒドライゼロ (ノンアルコール)
- ソフトドリンク各種

## 飲み放題

2,000yen

(税込)

(生ビール・生グラス)

or

(ワイン 赤・白)

どちらかを選択して

下さい。

- 生ビールジョッキ
- 生ビールグラス
- アサヒスーパードライ 中瓶
- ブラックニッカ ハイボール
- ワイン ・赤 ・白 (カヴァンサ カベルネソーヴィニヨン/シャルドネ)
- サワー各種 ・レモン ・グレープフルーツ ・ライム ・ぶどう
- 酎ハイ各種 ・レモン ・グレープフルーツ ・ウーロン ・緑茶
- 梅酒 ・ロック ・ソーダ割り ・水割り
- アサヒドライゼロ (ノンアルコール)
- ソフトドリンク各種

## 飲み放題

2,500yen

(税込)

- 生ビールジョッキ
- 生ビールグラス
- アサヒスーパードライ 中瓶
- ブラックニッカ ハイボール
- ワイン ・赤 ・白 (タクン・セレクション)
- サワー各種 ・レモン ・グレープフルーツ ・ライム ・ぶどう
- 酎ハイ各種 ・レモン ・グレープフルーツ ・ウーロン ・緑茶
- カクテル ・ジンバック ・ジンフィズ ・ジンリッキー
  - ・カシスソーダ ・カシスオレンジ ・カシスウーロン
  - ・カシスグレープ ・スクリュードライパー ・モスコミュール
  - ・カンパリオレンジ ・スパモーニ ・カルーアミルク
- 梅酒 ・ロック ・ソーダ割り ・水割り
- アサヒドライゼロ (ノンアルコール)
- ソフトドリンク各種

●飲み放題は90分制となります。

# DRINK



## ★印の飲み物

セットのドリンクはこちらからお選びください

単品

300yen(税込)

### ICE

- ★アイスコーヒー
- ★アイスカプチーノ (+50yen)
- ★アイスウーロン茶
- ★綾鷹
- ★アイスストレートティー
- ★アイスレモンティー
- ★アイスミルクティー
- ★アイスミルク
- ★コーラ
- ★ジンジャーエール
- ★リンゴジュース
- ★オレンジジュース
- ★ぶどうジュース
- ★ぶどうソーダ
- ★メロンソーダ
- ★グレープフルーツジュース

### HOT

- ★ホットコーヒー
- ★アメリカン
- ★ホットカプチーノ (+50yen)
- ★キャラメルティー
- ★ダーズリン
- ★アールグレイ
- ★ホットウーロン茶
- ★ホットミルク



## ALCOHOL

生ビール グラス .....	450yen(税込)		
生ビール ジョッキ .....	600yen(税込)		
瓶ビール .....	600yen(税込)		
グラスワイン (タクンセレクション 赤/白) .....	550yen(税込)		
ハイボール .....	500yen(税込)		
サワー各種 (・レモン ・グレープフルーツ ・ライム ・ぶどう) .....	450yen(税込)		
酎ハイ各種 (・レモン ・グレープフルーツ ・ウーロン ・緑茶) .....	450yen(税込)		
カクテル .....	550yen(税込)		
●ジンバック	●ジンフィズ	●ジンリッキー	
●カシスオレンジ	●カシスウーロン	●カシスソーダ	●カシスグレープ
●スクリュードライバー	●モスコミュール	●カンパリオレンジ	
●スパモーニ	●カルーアミルク	etc...	
濃醇梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り) .....	550yen(税込)		
ノンアルコールビール .....	420yen(税込)		

# SET MENU

レディースセット ..... 1,750yen(税込)

- パスタ(80g) ● サラダ ● スープ ● ★印の飲み物 ● グラタン ● デザート盛合せ

パスタ&ピザセット ..... 1,600yen(税込)

- パスタ(80g) ● サラダ ● スープ ● ★印の飲み物 ● Sサイズピザ(クリスピータイプ)

ハーフセット 80g×2 ..... 1,980yen(税込)

- パスタ(80g)×2  
(お好きなパスタ2種よりお選び下さい。※石焼パスタ・グラタンパスタはお選び出来ません。)
- サラダ ● スープ ● ★印の飲み物

Aセット ..... 490yen(税込)

- ★印の飲み物
- サラダ ● スープ

Bセット ..... 610yen(税込)

- ★印の飲み物
- サラダ ● スープ ● ライスorパン

Cセット ..... 730yen(税込)

- ★印の飲み物
- サラダ ● スープ ● デザート盛合せ

# LUNCH SET

Aランチ ..... 330yen(税込)

- ★印の飲み物
- サラダ ● スープ

Bランチ ..... 430yen(税込)

- ★印の飲み物
- サラダ ● スープ ● ライスorパン

Cランチ ..... 630yen(税込)

- ★印の飲み物
- サラダ ● スープ ● デザート盛合せ

ランチタイムサービスはOPEN~17時までとなります。

# SIDE DISH

フライドポテト

520yen(税込)



フライドポテト



スパイシーポテト

スパイシーポテト



520yen(税込)

揚げパスタ

くせになるおつまみ

370yen(税込)



自家製唐揚げ(塩)



揚げニョッキ

自家製唐揚げ(塩・和風)

塩味はバジルマヨ付き



600yen(税込)

揚げニョッキ

おつまみ1番人気!モチっと食感

500yen(税込)



ブルスケッタ

ブルスケッタ

ワインのお供に...



520yen(税込)

チーズトースト

アンチョビオイルソース

620yen(税込)



チーズトースト

バジルチーズトースト

アンチョビクリームソースとバジルソースが美味

720yen(税込)



バジルチーズトースト

ガーリックトースト



270yen(税込)

ペペロンチーノ枝豆

ピリッと辛いガーリック味



520yen(税込)



ペペロンチーノ枝豆

ミックスナッツ

430yen(税込)



# SIDE DISH

## 魚介のピリ辛アヒージョ

別売りの  
ガーリックトースト(270yen(税込))を  
一緒にどうぞ



720yen(税込)



魚介のピリ辛アヒージョ

## ガーリックシュリンプ

殻ごと食べられるソフトシェル



950yen(税込)



ガーリックシュリンプ

## 切りたて生ハム&ニョッコ

エミリア州モデナの名物揚げニョッコ添え

● (生ハム約60g)

860yen(税込)

● (生ハム約100g)

1,300yen(税込)



切りたて生ハム&ニョッコ

## チキンのオープン焼き オリエンタルソース

辛口チキンのグリル



850yen(税込)



チキンのオープン焼きオリエンタルソース

## 炙り豚軟骨

国産豚バラ軟骨使用歯ごたえMAX!

● (50g)

420yen(税込)

● (100g)

620yen(税込)



炙り豚軟骨

オーナー押しメニュー

## 牛肉のレアステーキ

トリュフ塩・わさび・オニオンソース付き



1,200yen(税込)



牛肉のレアステーキ

## 生タコのカルパッチョ

980yen(税込)



生タコのカルパッチョ

# SALAD



グリーンサラダ

和風 or イタリアンドレッシング

570yen(税込)

シーザーサラダ

シーザードレッシング

700yen(税込)



コンビネーションサラダ

和風 or イタリアンドレッシング

700yen(税込)



生ハムサラダ

和風 or イタリアンドレッシング

760yen(税込)



ミニサラダ

250yen(税込)



## KID'S MENU

おもちゃ付

ハンバーグ ..... 620yen(税込)

ミートソース ..... 620yen(税込)

カレー ..... 600yen(税込)

お子様ドリンク **単品** 110yen(税込)

- ・メロンソーダ ・オレンジ ・リンゴ
- ・ミルク ・コーラ ・ぶどうソーダ ・お茶

※1種類お選び下さい。



ハンバーグ

# PASTA ~Tomato base~



ペスカトーレ 1番人気 魚介のトマトソース!

**R** 920yen(税込)   **S** 1,220yen(税込)  
**M** 1,620yen(税込)   **メガ** 2,920yen(税込)

トマトバジル

モッツァレラと大葉が乗せてあります



**R** 870yen(税込)   **S** 1,170yen(税込)   **M** 1,570yen(税込)   **メガ** 2,870yen(税込)



ロマーナ

トマトとチーズのハーモニー、  
少量のクリームで繋ぎました



**R** 870yen(税込)   **S** 1,170yen(税込)   **M** 1,570yen(税込)   **メガ** 2,870yen(税込)



ツナと大葉

ツナがたっぷりに入った、  
トマトソース味



**R** 870yen(税込)   **S** 1,170yen(税込)   **M** 1,570yen(税込)   **メガ** 2,870yen(税込)



茄子と大葉

茄子をジューシーに炒め、  
トマトソースで煮込みました



**R** 870yen(税込)   **S** 1,170yen(税込)   **M** 1,570yen(税込)   **メガ** 2,870yen(税込)



ガスパチョ

魚介の辛口トマト



**R** 920yen(税込)   **S** 1,220yen(税込)   **M** 1,620yen(税込)   **メガ** 2,920yen(税込)



ベスビオ

魚介の激辛スパゲッティ



**R** 970yen(税込)   **S** 1,270yen(税込)   **M** 1,670yen(税込)   **メガ** 2,970yen(税込)



厚切りベーコンナポリタン

ボリュームたっぷりナポリタン

**R** 920yen(税込)   **S** 1,220yen(税込)   **M** 1,620yen(税込)   **メガ** 2,920yen(税込)



マーレトマト

海の幸いっぱい少し辛め



**R** 970yen(税込)   **S** 1,270yen(税込)   **M** 1,670yen(税込)   **メガ** 2,970yen(税込)



4種茸のアラビアータ

ベーコンと茸の辛口トマト



**R** 970yen(税込)   **S** 1,270yen(税込)   **M** 1,670yen(税込)   **メガ** 2,970yen(税込)



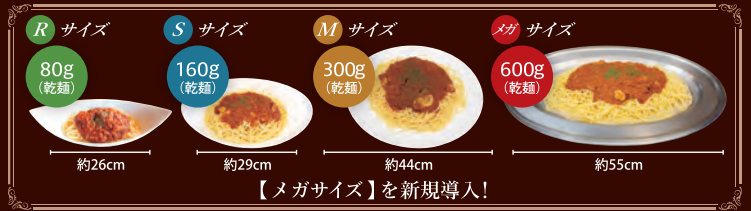
トマトクリーム

ツナ・ベーコン・ほうれん草をトマトクリームソースで

**R** 920yen(税込)   **S** 1,220yen(税込)   **M** 1,620yen(税込)   **メガ** 2,920yen(税込)



# PASTA ~Cream sauce~



## 生ハムサーモンときの子のクリーム

生ハムをトッピングしたクリームパスタ



**R** 990yen(税込)    **S** 1,290yen(税込)  
**M** 1,690yen(税込)    **メガ** 2,990yen(税込)

## たらこ

味付けした自家製たらこソースのクリーム

**R** 900yen(税込)    **S** 1,200yen(税込)    **M** 1,600yen(税込)    **メガ** 2,900yen(税込)



## 魚介のバジルクリーム

魚介とクリームのバジル風味



**R** 990yen(税込)    **S** 1,290yen(税込)    **M** 1,690yen(税込)    **メガ** 2,990yen(税込)



## カルボナーラ

卵黄・ベーコン・ブラックペッパーのクリーム仕立て

**R** 900yen(税込)    **S** 1,200yen(税込)    **M** 1,600yen(税込)    **メガ** 2,900yen(税込)



## ジェノバ風クリーム

クリームソースとジェノバソースを合わせた自慢の1品



**R** 990yen(税込)    **S** 1,290yen(税込)    **M** 1,690yen(税込)    **メガ** 2,990yen(税込)



## Salty taste

## ペペロンチーノ

ニンニクと唐辛子の塩味



**R** 850yen(税込)    **S** 1,150yen(税込)    **M** 1,550yen(税込)    **メガ** 2,850yen(税込)



## ボンゴレ

あさりの旨味を閉じ込めた塩ベース



**R** 870yen(税込)    **S** 1,170yen(税込)    **M** 1,570yen(税込)    **メガ** 2,870yen(税込)



## 鶏肉と茸のガーリックレモン

レモンを絞ってさっぱりと



**R** 920yen(税込)    **S** 1,220yen(税込)    **M** 1,620yen(税込)    **メガ** 2,920yen(税込)



### オーナー押しメニュー

## 上州豚とキャベツの柚子胡椒

群馬県産の豚肉を柚子塩胡椒味に仕上げました!



**R** 850yen(税込)    **S** 1,150yen(税込)    **M** 1,550yen(税込)    **メガ** 2,850yen(税込)



## マーレビアンコ

大人気ペスカトーレの塩味版!



**R** 970yen(税込)    **S** 1,270yen(税込)    **M** 1,670yen(税込)    **メガ** 2,970yen(税込)



# PASTA ~Original~



## ミートソース

洋麺亭自慢のオリジナルミートソース

- R 920yen(税込)
- S 1,220yen(税込)
- M 1,620yen(税込)
- Mega 2,920yen(税込)

## 茄子のボロネーズ

茄子とミートの組み合わせは絶品です!



- R 990yen(税込)
- S 1,290yen(税込)
- M 1,690yen(税込)
- Mega 2,990yen(税込)



## アジア風

絶妙な辛さと酸味の洋麺亭オリジナルソース



- R 920yen(税込)
- S 1,220yen(税込)
- M 1,620yen(税込)
- Mega 2,920yen(税込)



## ハラペーニョ

酸味と辛みがたまらない!



- R 850yen(税込)
- S 1,150yen(税込)
- M 1,550yen(税込)
- Mega 2,850yen(税込)

## HOT

イタリア産鷹の爪ペペロンチーノピッコロ使用(激辛)

## ベーコンとアスパラの激辛ジェノベーゼ

激辛コンテスト第1位! お求めやすく改良しグランドメニュー化しました!



- R 990yen(税込)
- S 1,290yen(税込)
- M 1,690yen(税込)
- Mega 2,990yen(税込)



## 激辛石焼きマーレトマト

魚介たっぷりの激辛トマトをさらに激熱にしました!



- Iサイズ100g
- 1,900yen(税込)



# PASTA ~Soy sauce flavor~



## 和風たらこと茄子

揚げ焼きした茄子と秘伝のたらこの醤油ベース



- R 920yen(税込)
- S 1,220yen(税込)
- M 1,620yen(税込)
- Mega 2,920yen(税込)

## アサリとシメジ

あさり茸のほんのり醤油味



- R 850yen(税込)
- S 1,150yen(税込)
- M 1,550yen(税込)
- Mega 2,850yen(税込)



## ツナと大根おろし

さっぱりとした醤油ベース



- R 850yen(税込)
- S 1,150yen(税込)
- M 1,550yen(税込)
- Mega 2,850yen(税込)



# GRATIN & PASTA

## あつあつ石焼きシーフード

大人気のベスカトーレがベースになっています

- 1サイズ100g
- 1,080yen(税込)



## グラスパ ボローニャ風

ボロネーズとホワイトソース

- 1サイズ100g
- 1,080yen(税込)



## グラスパ ナポリ風

ナポリタンとホワイトソース

- 1サイズ100g
- 1,060yen(税込)



## グラスパ ジェノバ風

ジェノバソースのグラタンパスタ

- 1サイズ100g
- 1,080yen(税込)



# DONBURI



ソースかつ丼

1,090yen(税込)

ミニソースかつ丼

620yen(税込)

ミニチーズデミ丼

かつ丼かハンバーグ丼を  
ご選択頂けます。 620yen(税込)

ミニ和風ハンバーグ丼

620yen(税込)



# DORIA

ハンバーグドリア

ホワイトソースとミートソース

1,080yen(税込)



シーフードドリア

海の幸いっぱいのホワイトソース

1,060yen(税込)



チキンドリア

カチャトラとホワイトソース

1,020yen(税込)



Lusso風ドリア

照り焼き仕立てのチキンにマヨネーズ！  
ご飯との相性は抜群です！（玉子入り）

1,060yen(税込)



# MEAT



カチャトラ

自家製鶏肉の煮込み

1,080yen(税込)



和風ハンバーグ

オニオンの和風ソース

1,000yen(税込)



イタリア風ハンバーグ

デミグラスソースとチーズ

1,050yen(税込)



ハンバーグ

デミグラスソース

1,000yen(税込)

ライス ..... 200yen(税込)  
パン（※生食パンorトーストを選択） ..... 50yen(税込)  
味噌汁 ..... 50yen(税込)

# GRATIN

マカロニグラタン

たっぷりのエビが入っています

960yen(税込)



ポテトグラタン

ポテトとチーズとホワイトソースの  
絶妙なバランスを是非お試しあれ

960yen(税込)



# RISOTTO

アジアリゾット

大好評!アジア風パスタのソースをリゾットにしました

辛さ  
レベル  
1

1,020yen(税込)



石焼きリゾット(トマト・塩)

魚介たっぷりのピリ辛リゾット

1,600yen(税込)



トリュフリゾット

トリュフのリゾット

2,200yen(税込)



# PIZZA ナポリタイプ

直径  
約27cm

ふっくらもちもちの食感!  
イタリア直輸入の生地を使用した本格ナポリピザ!是非ご賞味下さい!

ビッグサイズで食べ応え十分!



マルゲリータ

1,580yen(税込)



ボスカイオーラ



1,580yen(税込)



マルゲリータビアンコ

1,580yen(税込)



ジェノベーゼ

1,580yen(税込)



ペパロニ

1,580yen(税込)



# PIZZA クリスピータイプ



S サイズ  
15cm

M サイズ  
21cm

L サイズ  
30cm

## ミックスピザ

● 450yen(税込) ● 900yen(税込) ● 1,800yen(税込)

## タコス風ピザ

● 450yen(税込) ● 900yen(税込) ● 1,800yen(税込)



## ポテトピザ

● 450yen(税込) ● 900yen(税込) ● 1,800yen(税込)



## ツナコーンピザ

● 450yen(税込) ● 900yen(税込) ● 1,800yen(税込)



## 照り焼きピザ

● 450yen(税込) ● 900yen(税込) ● 1,800yen(税込)



# DESSERT



## アイスクリーム各種

バニラやチョコ等、詳しくはスタッフまで

380yen(税込)

## デザート盛り合わせ

プチケーキ/アイスクリーム/マチェドニア

520yen(税込)

## 本日のケーキ

日によって変わります。詳しくはスタッフまで

520yen(税込)

## 厚切り絹王のフレンチトースト

高級生食パン絹王を使用

850yen(税込)

# WINE

## Sparkling

モエ シャンドン (ハーフ) ..... 5,500yen  
(辛口/フランス) 果実と花が香る、さっぱりとした辛口  
(税込)

モエ シャンドン ..... 8,800yen  
(辛口/フランス) 果実と花が香る、さっぱりとした辛口  
(税込)

モエ シャンドン ロゼ (ハーフ) ..... 6,600yen  
(辛口/フランス) フルーティーな味わい  
(税込)

### 白

### 赤

“ヤンモ” ビアンコ ..... 2,200yen  
(辛口/イタリア) パイナップルや桃、バラの香りで  
バランスの取れた味わい  
(税込)

“ヤンモ” ロッソ ..... 2,200yen  
(辛口/イタリア) ブラックベリー、チェリー、胡椒、  
リコリス等が香る滑らかな味わい  
(税込)

ローマ・ビアンコ ..... 2,750yen  
(辛口/イタリア) 果実と花が香る、さっぱりとした辛口  
(税込)

ローマ・ロッソ ..... 2,750yen  
(やや辛口/イタリア) 口当たりは滑らかで、  
野生のベリーやスパイスを感じる凝縮した香り  
(税込)

メーカーズ・  
ノート レゼルヴ シャルドネ ..... 3,300yen  
(辛口/オーストラリア) アプリコット、桃、ヴァニラ、  
ハチミツなどの複雑な香り  
(税込)

メーカーズ・ノート レゼルヴ  
カベルネ・ソーヴィニヨン ..... 3,300yen  
(辛口/オーストラリア) ブラックカラント、マルベリー、  
黒胡椒などのスパイスが香る味わい  
(税込)

ソアーヴェ “セレオーレ” ..... 3,850yen  
(甘口/イタリア) 洋梨の後にアプリコットやパイナップル、  
メロンのような甘い香りが広がる  
(税込)

ノタルパナーロ  
サイレント・ロッソ ..... 4,950yen  
(辛口/イタリア) 持続感のある重厚な香り、  
エレガントな苦みを感じる  
(税込)

リースリング ..... 4,950yen  
(やや甘口/フランス) 果実味の豊かさを生かした甘口ワイン  
(税込)

#### オーナー押しメニュー

シャトー・トゥルヌフィーユ ..... 6,500yen  
(辛口/フランス) 豊かな果実とスパイスの香味が広がる  
しっかりとした骨格のある赤ワイン  
(税込)

#### オーナー押しメニュー

ロベルト モンダヴィ ..... 6,500yen  
(辛口/アメリカ) 穏やかな花の香りがベースとなり、  
リンゴ、梨、甘いシナモンが香る  
(税込)

バローロ ..... 7,600yen  
(辛口/イタリア) 細やかな酸と重厚感を感じる  
バランスの良いワインの王様  
(税込)

シャブリ アラン ポートレ ..... 7,600yen  
(辛口/フランス) グレープフルーツ、ミネラルに  
ナッツの香味も感じる切れ味の良い辛口  
(税込)

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・  
ヴァルパンテーナ ..... 9,800yen  
(辛口/イタリア) 口当たりは滑らかで芳醇。  
タンニンは程よく、ベリーの味わいが広がる  
(税込)

ムルソー ..... 9,800yen  
(辛口/フランス) 熟したリンゴや洋梨の香りに、  
柑橘類や花の香り、ナッツ、茸の香りが広がる  
(税込)

## 食後酒

レモンチェッコ  
(ストレート・ロック・ソーダ割り) ..... 550yen  
(甘口/イタリア) 刺激の少ないまろやかな味わいと、  
濃厚な柑橘類のジュシーな味わい  
(税込)





洋麵亭