

Drink menu ドリンクメニュー

glass of wine グラスワイン

Franciacorta Brut NV Contadi Castaldi

フランチャコルタ ブリュット NV コンタディ カスタルディ

Lombardy Chardonnay 80% Pinot Nero 10% Pinot Bianco 10% Seeds ¥900 (¥990 税込)

ロンバルディア州 シャルドネ 80%ピノ ネロ 10%ピノビアンコ 10%種

We have more than 3 types of white wine at any time.

白ワインは随時3種類以上のアイテムをご用意しております。

The items change every time, so please ask the staff. ¥800 ~ ¥3,000

アイテムが毎回変わりますので、スタッフにお尋ねください。(¥880 ~ ¥3,300 税込)

We have more than 3 types of red wine available at any time.

赤ワインは随時3種類以上のアイテムをご用意しております。

The items change every time, so please ask the staff. ¥800 ~ ¥3,000

アイテムが毎回変わりますので、スタッフにお尋ねください。(¥880 ~ ¥3,300 税込)

We do not have a wine list other than house wine.

Please tell the staff about the type, taste, price range, etc.

We will bring several types of wine to your table.

(Bottled wines other than house wine start from ¥5,000.)

当店では、ハウスワイン以外のワインリストのご用意はございませんので、ワインの種類、テイスト、価格帯などをスタッフにお伝え下さい。

何種類かのワインをテーブルにお持ち致します。

(ハウスワイン以外のボトルワインは¥5,000~になります。)

Other alcohol

その他アルコール

Kirin Heartland Beer 500ml (medium bottle)

キリン ハートランドビール 500ml (中瓶) ¥800 (¥880 税込)

Campari (blood orange/soda/ginger)

カンパリ (ブラッドオレンジ・ソーダ割り・ジンジャー割り) ¥800 (¥880 税込)

Homemade limoncello sour

自家製リモンチェッロのソーダ割り ¥800 (¥880 税込)

HOUSE WINE SELECTION

ALL ¥3,500 (税込¥3,850)

当店のハウスワインは、お客様がワインを選ぶ時の緊張感を取り払いたい！もっと現地のように、ワインを身近な存在にしたいとの思いで作りました。厳選した美味しいハウスワインを是非お楽しみ下さい。
*飲みきれなかった場合は、ボトルをお持ち帰りになれます。

ITALY・Trentino

Rotari Brut Metodo Classico / Rotari ロータリー・ブリュット / ロータリー

葡萄：シャルドネ

シャルドネ 100%で造る瓶内二次発酵のスパークリングワイン！

24カ月という長期間熟成させています。

リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、ドライでスツクリのワインです。



SPARKLING WINE

①

ITALY・Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico / Sartarelli ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イェージュ クラシコ / サルタレリ

葡萄：ヴェルディッキオ

白桃や青草、ミント、ハッカ、ミネラルの香り、うま味成分が凝縮された上品な果実の香りを持っています。味わいはしっかりとした辛口でフレッシュ。アフターには特有のピターなニュアンスがあり惹きつけられる魅力的な香りとお口当たりで、厚みのある味わいです。サラミ、野菜の前菜、豚肉などの相性が良い。



WHITE WINE

③

ITALY・Sardegna

Meri / Argiolas メリ / アルジオラス

葡萄：ヴェルメンティーノ

飲むと、滑らかに豊かな果実感、豊富なミネラルと酸が溶け合うとても洗練されたヴェルメンティーノです。中盤から上顎へ駆けのぼる綺麗な酸味がボディを引き締め、余韻に感じる心地よい苦みがあり、上品な厚みとキレのあるバランスの取れた味わいに仕上がっています。魚介類や魚介マリネ、軽い白身肉や魚料理、ヴェンゴレピアンコなどの相性抜群！



WHITE WINE

⑤

New Zealand・Marlborough

Marlborough Sauvignon Blanc / Boatshed Bay マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン / ボートシェッド・ベイ

葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン

グレープフルーツやオレンジの瑞々しい柑橘系のアロマに、白い花、青草などソーヴィニヨン・ブランらしい清々しい香り。口に含むとピチピチとしたフレッシュな風味と質感、軽快な酸にグレープフルーツの果実味が生き生きと感じられ、爽やかな心地よい余韻が喉を潤します。

グリルした魚介類やシーフードサラダには特に好相性です。



WHITE WINE

⑦

Portugal・Minho *slightly sparkling wine 微発泡

Gatao Vinho Verde / Vinhos Borges ガタオ ヴィーニョ・ヴェルデ / ヴィニョス・ボルゲス

葡萄：アザール、ベデルナン、トラジャドゥラ、アヴェッソ、ロウレイロ

「ポルトガルを代表する5種類の葡萄品種で造られた微発泡ワイン。緑のワイン」を意味するヴィーニョ・ヴェルデ。フレッシュで爽やかな味わいのイメージからこの名がつけました。低アルコールのスッキリ辛口白ワインです。

オリーブ、ハム類、シーフードのお料理と相性抜群です！



WHITE WINE

⑨

France・Rhône

CHARDONNAY / CHATEAU PESQUIE シャルドネ / シャトーペスキエ

葡萄：シャルドネ

心地よいミネラル感！

厚みのある風味を存分にひきだし、グレープフルーツを思わせるしっかりとした爽やかな酸味と、あとからだんだんと湧き上がってくる心地の良いミネラル感あふれる味わいが特徴。

白身魚のカルパッチョ、貝の白ワイン蒸し、鶏肉のオープン焼きなどと相性が良い。



WHITE WINE

⑪

ITALY・Marche

Didi / Il Pollenza ディディ / イル・ポレンツァ

葡萄：モンテプルチアーノ 50%ピノ・ノワール 25%シラー 25%はんなりとした淡いサーモンピンク色が綺麗です。仄かなチェリーの香り、すがすがしいミネラルが層を成す淀みの無いとてもクリアな印象です。飲むと滑らかにスムーズな口当たりと芯に通った綺麗な酸とミネラルがあり、スマートで美しい飲み心地があります。食事の邪魔をしない洗練されたドライなロゼです。野菜料理や軽めのチーズ、ハム類、魚料理などの相性が良い。



ROSE WINE

②

ITALY・Puglia

Punta Aquila / Tenute Rubino プンタ・アークイラ / テヌーテ・ルビーノ

葡萄：プリミティーヴォ

深く濃いルビー色です。ブラックチェリーやブルー、カシスの充実した果実の印象に、スパイスやタバコ、黒コショウ、甘草、ハーブの複雑で豊かな香りが溶け合っています。飲むと、凝縮した力強い果実感と強いタンニンがあるものの、飲み心地は滑らか。特筆すべき綺麗な酸味とミネラルがボディを引き締め、アルコール 14.5%とは思えない程のエレガンスと繊細な表情を魅せてくれます。トリッパ、トマト系パスタ、肉料理全般に相性が良い。



RED WINE

④

ITALY・Toscana

Dispetto Rosso / Barbanera ディスペット ロッソ / バルバーネーラ

葡萄：サンジョヴェーゼ、プリミティーヴォ、ネロ・ダーヴォラ、シラートスカーナのサンジョヴェーゼ、プーリアのプリミティーヴォ、シチリアのネロダーヴォラとシラーの4品種をブレンドして造るカジュアルな赤ワイン。スミレがかったルビー色。完熟した赤い果実やシナモン、バニラなどの香り。口当たりはやわらかく、調和がとれています。

サラミ類、猪や鴨のラグー、赤身肉のローストなどの相性が良い。



RED WINE

⑥

Spain・Rioja

Vina Real Crianza / C.V.N.E. ビーニャ レアル クリアンサ / クネ

葡萄：テンブラニェーロ 90%ガルナッチャ、グラシアーノ、マエストロ 10%熟したブラックベリーやブラックカラントそしてオーク由来のバニラやスパイスなどの香り。骨格があり、また丸みもあるフルーツとオークを感じます。後味は非常にバランスのとれたタンニンや、スパイスとバルサミコの香りが印象的です。なめらかな口当たりときめ細かいタンニンが奥深く気品溢れるスタイルです。ビステッカ、肉の赤煮込み、ラグーパスタなどの相性が良い。



RED WINE

⑧

Australia・New South Wales

Weemala Pinot Noir / Logan Wines ウィマラ ピノ・ノワール / ローガン・ワインズ

葡萄：ピノ・ノワール

オーストラリアで最も冷涼な気候を持つ産地のひとつ、標高 500 ~ 1050m に位置するオレンジ地区、マジー地区でブドウを栽培を行っています。涼し気なハーブとベリー系の赤果実がしっかりと大人っぽく香ります。ミネラルが多めなので、液体はツヤツヤでツルツル。しかもジュシー。背筋のピンと伸びたスタイルの良いワインで、ビュアでクリアだけと味つきがしっかり。



RED WINE

⑩

France・Rhône

Classique Luberon Rouge / Marrenon クラシック リュベロン ルージュ / マレノン

葡萄：シラー、グルナッチャ

シラーとグルナッチャから造られるが、色合いは中程度よりやや薄め。香りにも味わいにもほのかな熟成感があり、全体的にしっとりとした風情が漂うもの。甘味と酸味がちょうど良いバランスで顔を出し、その後からしっかりめのタンニンが追いつく。まとまりの良い味わいで、明るさと落ち着きの両方を兼ね備えたワイン。トマトパスタ、仔羊のグリルなどの相性が良い。



RED WINE

⑫

*ハウスワイン以外にもワインボトルを沢山ご用意しておりますので、是非お聞き下さい。

Hard liquor ハードリカー

Yamazaki whiskey (soda split, on the rocks, straight)

山崎
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.500 (¥1.650 税込)

Nikka From The Barrel Whiskey (soda split, on the rocks, straight)

ニッカ・FROM・ザ・バレル
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.000 (¥1.100 税込)

Busker Irish Whiskey (soda split, ginger split, on the rocks, straight)

バスカー アイリッシュウイスキー 最初の一杯に
(ソーダ割り・ジンジャー割り・オンザロック・ストレート) ¥800 (¥880 税込)

Ballantine whiskey 17 years (soda split, on the rocks, straight)

バランタインウイスキー17年
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.000 (¥1.080 税込)

Lagavulin 16 years (soda split, on the rocks, straight)

ラガヴェリン16年
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.600 (¥1.760 税込)

Arran Sherry Cask (soda split, on the rocks, straight)

アラン シェリーカスク
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.500 (¥1.650 税込)

Arran Amarone Cask (soda split, on the rocks, straight)

アラン アマローネカスク
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.400 (¥1.540 税込)

Wild turkey 13 years (soda split, on the rocks, straight)

ワイルドターキー13年
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.300 (¥1.430 税込)

Italian La Valdotaïne / Aceverdi Gin delle Alpi (soda split, tonic split, on the rocks, straight)

イタリア産 ラ・ヴァルドタイネ / アクエヴェルディ・ジン・デッレ・アルピ
(ソーダ割り・トニック割り・オンザロック・ストレート) ¥1.000 (¥1.080 税込)

Yokohama Craft Gin / No.8 Gin (soda split, tonic split, on the rocks, straight)

横浜クラフトジン / No.8 ジン
(ソーダ割り・トニック割り・オンザロック・ストレート) ¥1.000 (¥1.080 税込)

CanneHatch Whisper of the forest barley shochu (soda split, on the rocks, straight)

兼八・森のさきやき・麦焼酎
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.000 (¥1.080 税込)

Goto Islands Sake Brewery, Kuradashi Genshu, Potato Shochu (on the rock straight)

五島列島酒造・蔵出し原酒・芋焼酎
(ソーダ割り・オンザロック・ストレート) ¥1.000 (¥1.080 税込)

Brio からのお願い、説明

We do not allow posting on posting sites (e.g. Tabelog, Retty, Google, etc.).
*当店は、投稿サイト (食べログ、Retty、Google など) への投稿をお断りしております。

We charge a service charge of 4%.
*当店は、サービス料4%頂いております。

After dinner drink

食後酒

Grappa

グラッパ

¥1.000 ~ (¥1.080 ~ 税込)

La Valde / Vernie Vermouth

ラ・ヴァルドタイネ / ヴァーニーヴェルモット

¥1.000 (¥1.080 税込)

Marsala Superiore Riserva Storica 1995

マルサラ・スーペリオレ・リゼルヴァ・ストーリカ 1995

¥1.000 (¥1.080 税込)

Fonseca Vintage Port 2011

フォンセカ・ヴィンテージ・ポート 2011

¥1.000 (¥1.080 税込)

Homemade lemoncello

自家製 レモンチェッコ

¥900 (¥990 税込)

Homemade plum cello

自家製 梅チェッコ

¥900 (¥990 税込)

Non-alcoholic

ノンアルコール

Non-alcoholic beer (small bottle)

ノンアルコールビール (小瓶)

¥700 (¥770 税込)

brat orange juice

ブラットオレンジジュース

¥500 (¥550 税込)

grape juice wine style

ぶどうジュース ワインスタイル

¥500 (¥550 税込)

Fibber Tree/Ginger Beer (Fermented Ginger)

フィバーツリー / ジンジャービア (発酵ジンジャー)

¥600 (¥550 税込)

Okuaizu Kanayama Natural Carbonated Water 720ml

奥会津金山 天然炭酸の水 720ml

¥1.000 (¥1.100 税込)

After-meal drinks (coffee, tea, etc.)

食後の飲み物 (コーヒー・紅茶など)

espresso

エスプレッソ

¥400 (¥440 税込)

double espresso

ダブルエスプレッソ

¥500 (¥550 税込)

coffee

コーヒー

¥400 (¥440 税込)

Decaf coffee (decaffeinated)

ディカフェコーヒー (カフェインレス)

¥500 (¥550 税込)

black tea

紅茶

¥400 (¥440 税込)

fresh herbal tea

フレッシュハーブティー

¥500 (¥550 税込)

Brio からのお願い、説明

We do not allow posting on posting sites (e.g. Tabelog, Retty, Google, etc.).

*当店は、投稿サイト (食べログ、Retty,Google など) への投稿をお断りしております。

We charge a service charge of 4%.

*当店は、サービス料4%頂いております。