

Staff Recommended

スタッフおすすめ 季節のグラスワイン



GLASS ¥1,080~¥1,480

白・赤 各4~6種、ロゼ1~2種
グラッパ、デザートワインもご用意しております。
お好みをスタッフまでお伝え下さい。



スプマンテ(白・辛口)
スタッフおすすめ季節のスプマンテ



白ワイン: 全て辛口
・柑橘 ・ハーブ ・ミネラル ・フルーティー
・定番 ・樽 ・おまかせ



ロゼワイン
スタッフおすすめ季節のロゼワイン



赤ワイン
・ライトボディ(軽め) ・ミディアムボディ(中間)
・フルボディ(重ため) ・定番 ・おまかせ

Classico vino napoletano

ナポリの定番ワイン



ナポリがあるカンパニア州を代表するワイン、ファランギーナとアリアンコ。マルゲリータ、マリナーラと一緒にどうぞ。

CARAFE ¥3,600
カラフェ

BOTTLE ¥4,900
ボトル

その他ボトルリストも別紙でご用意しております。
スタッフまでお声かけください。

Le proposte da Michele!

イタリア・ローマで誕生した
プレミアムイタリアンビール



Peroni Nastro Azzurro DRAFT ¥900
ペローニ ナストロアズーロ

Peroni Nastro Azzurro<Bottle> 330ml ¥1,380
ペローニ ナストロ アズーロ (瓶ビール)

BIRRA MORETTI <Bottle> 330ml ¥1,380
モレッティ (瓶ビール)

KIRIN Heartland <Bottle> 330ml ¥850
麒麟ハートランド (瓶ビール)

ノン
アル

Heineken 0.0 <Non Acolico / Bottle> 330ml ¥780
ハイネケンゼロ (ノンアルコール/瓶ビール)

Cocktail Nazionali イタリアンカクテル

Aperol Spritz ¥850
アペロール スプリッツ

若者を中心にイタリア全土で人気のカクテル。
アペロール + プロセッコ + ソーダの組み合わせ。

Limoncello Soda / Shot ¥800
リモンチェッロ ソーダ / ショット

ナポリといえばこれ!! 現地のレシピで本場ナポリの味を再現しています。レモンの風味豊かな味わい。ぜひ、イタリア・ナポリを感じてください!!



Amaretto Ginger ¥800
アマレットジンジャー
アマレットとはイタリア語で「少し苦いもの」という意味。

Campari Soda ¥800
カンパリソーダ
イタリアを代表するミラノ発祥のハーブ系リキュール。

Mimosa ¥850
ミモザ
女性に人気のスパークリングカクテル。

Bergamotto Soda ¥900
ベルガモット ソーダ
南イタリア・カラブリア州で有名な柑橘系リキュール。
女性に人気!!

Gin Tonic ¥950
ジン トニック
イタリア産ドライジン使用。
※イタリア産ジン各種あります スタッフまでお尋ねください

Whisky ウイスキー ※イタリアンウイスキー各種あります スタッフまでお尋ねください

Black Nikka ¥700
ブラックニッカ/ソーダorストレート

Single Malt Miyagikyo ¥1,400
シングルモルト 宮城峡/ソーダorストレート

Non Alcolico ノンアルコール

Da Michele Ebisu Bevanda: Fatta in Casa

ダ・ミケーレ恵比寿 自家製ドリンク



Italian Ginger Ale
イタリアンジンジャエール
イタリア発のレシピをアレンジした
自家製ジンジャエール。
¥750



Italian Cola
イタリアンコーラ
シチリア産のレモン果汁を
使用した自家製コーラ。
¥750

HOT
出来ます!

Coca-Cola ¥550
コカコーラ

Coca-Cola zero ¥550
コカコーラ ゼロ

Ginger Ale ¥550
ジンジャーエール

Succo di mela ¥550
アップル

Succo di Pompelmo ¥550
グレープフルーツジュース

Succo d'Arancia ¥600
オレンジ

Succo d'Arancia Rossa ¥850
ブラッドオレンジ

Succo di'Mandarine ¥850
マンダリンオレンジ

Succo di Pesca e Mango ¥850
桃とマンゴー

Limonata ¥900
リモナータ (微炭酸)

Sanpellegrino 500ml ¥880
サンペレグリーノ (炭酸水)

Acqua Panna 500ml ¥880
アクアパンナ (水)

Digestivo 食後酒 ※イタリアの定番食後酒各種あります。スタッフまでお尋ねください。

イタリアには食後酒(ディジェスティーヴォ)という、
食事を終えるときに強いお酒を飲む習慣があります。
強いアルコールが胃を活性化させ、消化を促進する効果があると言われています。
ぜひ最後までイタリア文化をお楽しみください。

Fernet Branca ¥750
フェルネット ブランカ

Montenegro Amaro ¥750
モンテネグロ アマーロ

Vinsant 60ml ¥1,480
ヴィンサント

Molinari Sambuca ¥750
モリナリサンブーカ

Tiramisùcello ¥750
ティラミスチェッロ

Grappa ¥1,480~
グラッパ

[価格は全て税込です]

Caffè カフェ

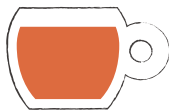


Espresso
エスプレッソ
¥400



Caffè (Caldo/Freddo)
コーヒー (ホット/アイス)
¥550

Tè 紅茶



Camomilla
カモミール (ホット)
¥550



T'e (Caldo/Freddo)
紅茶 (ホット/アイス)
¥550

Dolce ドルチェ

Tiramisù

ティラミス

¥920

Terrina di cioccolato

チョコレートテリーヌ

¥900

Torta al formaggio
al forno

ベイクドチーズケーキ

¥880

Gelato

アイス

•Vaniglia バニラ

•Mango マンゴー

•Caramello salato 塩キャラメル

1tipo ¥680