

4.1 WED
27 MON

Saluti!

AMALFI
Marina Blu

WINE Buffet

90分飲み放題! 春のワインビュッフェ

Carefully Selected Lineup

Sparkling
スパークリング
ワイン

2種

Rosé
ロゼ
ワイン

1種

Red
赤
ワイン

3種

White
白
ワイン

4種

充実のラインナップから
厳選ワインを存分に

お一人様90分 ¥2,980 (税込)

平日ランチタイム限定サービス価格 ¥2,480 (税込)

Seasonal Italian cuisine

地元素材を活かしきった旬のお料理も
ご一緒にお楽しみください!

※お料理はビュッフェに含まれません。 ※写真はイメージです。

WINE

Buffet

90分飲み放題! 春のワインビュッフェ

お一人様 ¥2,980 (税込)

平日ランチサービス価格 ¥2,480 (税込)

★追加のご注文はグラス交換制となります。

★ビュッフェご注文以外のお客様のご利用はご遠慮ください。



SPUMANTE スパークリングワイン Sparkling wine



1. “ヴァルフォンダ” カンティナ・ディ・ガンベララ・スプマンテ・エクストラ・ドライ
Valfonda Cantina di Gembellara Spumante Extra Dry

■ ガルガーネガ主体

ガルガーネガ主体のスプマンテ。フルーティーで洋ナシやマスカットの香り、ミネラル感もありアンティパストと合わせやすい。ロミオ&ジュリエットの城の横にある近代的なセラー。



2. “ラララ” スプマンテ・ビアンコ

LaLaLa Spumante Bianco

■ ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ

軽快なリズムを思わせる泡が印象的なスプマンテ。エミリア・ロマーニャ州の複数のランブルスコ品種を用いた程よい甘さ。きめ細かいクリーミーな泡とエレガントでフルーティーな香り。

ROSÉ WINE ロゼワイン Rosé Wine



3. プロセッコ DOC ロゼ
エクストラ ドライ ジュリエット

Juliet Prosecco Rose DOC Millesimato Extra Dry

■ グレーラ、ピノ・ネーロ

ヴィチエンツァの昼夜の温暖差に恵まれた好条件の畑。アペリティブに最適なロゼ。白桃やラズベリーに熟したパッションフルーツの香り、爽やかで程よい酸味。

VINO BIANCO 白ワイン White wine



7. “カステッリ・ディ・セヴェリーノ”
トレッビアーノ&ファランギーナ

"Castelli di Severino" Puglia Bianco Trebbiano & Falanghina

■ トレッビアーノ、ファランギーナ

フローラルなアロマとフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられます。シーフードの前菜に良く合い、最初の1杯におすすめな白ワインです。



8. “クラボ” リースリング

"Crabo" Riesling

■ リースリング

シーフードを楽しむために造られた爽やかな白ワイン。ラベルにはカニや牡蠣など甲殻類が描かれており、白い花やリンゴ、桃のアロマに柑橘系の果物を思わせる酸が特徴。

VINO ROSSO 赤ワイン Red wine



4. “カステッリ・ディ・セヴェリーノ”
カベルネ・ソーヴィニオン&サンジョヴェーゼ
"Castelli di Severino" Puglia Rosso Cabernet & Sangiovese

■ カベルネ・ソーヴィニオン、サンジョベーゼ

鮮やかな紫色。ピロードのような、スマイル、チェリー、シナモン、乾燥グロブの複雑な香り。口当たりも非常に滑らかで、バランスが良く、タンニンがやわらかいのが特徴です。



5. “ビプントイオ” メルロー・アッパッシメント
"b.io" Merlot Appassimento

■ メルロー

収穫前に樹上でゆっくり乾燥させたブドウを使用した凝縮感のあるワイン。ガーネットを帯びた深い赤色で、フローラルなアロマにバニラや赤い果実のニュアンス。



6. フェウド・モナチ プリミティーヴォ・プーリア
Feudo Monaci Primitivo Puglia Rosso

■ プリミティーヴォ

早朝摘まれたブドウから造られるプーリア州を代表する赤ワイン。生き生きとした深い色合い。心地よい香りと味わいが印象的な、素晴らしくバランスのとれたワイン。



9. フラスカーティ・セッコ
FRASCATI SECCO

■ マルヴァジーア、トレッビアーノ

世界に広く知られているイタリアワインのひとつ。洋ナシやリンゴの香りとフレッシュな味わいが特徴的でローマっ子にこよなく愛されているワイン。



10. “エゴット” トレッビアーノ&シャルドネ
"E GOT" Trebbiano Chardonnay

■ トレッビアーノ、シャルドネ

澱と触れ合わせながら育てることでしっかりとした厚みの中にまろやかな味わいが特徴的。白い果実を思わせる繊細な香りとすっきりとした味わいが繊りなす調和のとれた味わい。

※写真はイメージです。