SPUMANTE

乾杯はイタリア産のスパークリングで

イティネラ プロセッコ ブリュット
Glass ¥880
Bottle ¥4,400
モンド デル ヴィーノ：ヴェネト州
Itinera Prosecco Brut / Mondo del Vino:Veneto
柑橘やりんごのアロマを感じ、フルーティーかつドライをあわせ持っています。
乾杯から食中まで万能に合わせられるプロセッコです。

BIANCO

CANOVIANO CAFEの料理全般に良く合う白ワイン

ビオビオ シャルドネ
Glass ¥880
Bottle ¥4,400
チェーロ エ テッラ：ヴェネト州
Bio Bio Chardonnay / Cielo e Terra:Veneto
麦わら色の外観、桃やパイン、トロピカルフルーツなどのフルーティーな
香りにフレッシュな果実味と酸味が溶け込んだ親しみやすいテイストです。

ピノ グリージョ オーガニック
Glass ¥1,100
Bottle ¥6,600
パバル：アブルッツォ州
Pinot Grigio Organic / Babalu:Abruzzo
自然酵母発酵。透き通ったオレンジ色が美しい、
黄色い果肉を思わせる豊かな味わいのピノグリージョです。

ロエロ アルネイス
Glass ¥1,320
Bottle ¥7,700
マルヴィラ：ピエモンテ州
Roero Arneis / Malvira:Piemontei
淡い黄色の色味に爽やかな柑橘類や洋梨の香り。
フレッシュでフルーティーな味わいに軽やかな酸とミネラル分を感じます。

ROSSO

イタリア各地から親しみやすい赤ワインを

ビオビオ メルロー
Glass ¥880
Bottle ¥4,400
チェーロ エ テッラ：ヴェネト州
Bio Bio Melrot / Cielo e Terra:Veneto
熟したラズベリーやアメリカンチェリーに加え、ほのかなハーブ香を感じ、
みずみずしいベリーの果実味が口中にあふれる心地よい味わいです。

サンジョベーゼ “ミステリー オブ ザ スペース”
Glass ¥1,100
Bottle ¥6,600
ヴィーニャ アマラ：エミリア・ロマーニャ州
Sangiovese “Mistery of the Space” / Vigna Amala:Emilia Romagna
ビオディナミ（オーガニック農法）によるサンジョベーゼの赤。
しっかりとしたボリューム感でありつつ上品な仕上がりです。
ラベルはワイナリーに感銘を受けたイタリア在住の日本人画家によるものです。

ランゲ ロッソ ヴィーニェ ヌオーヴェ
Glass ¥1,320
Bottle ¥7,700
マルヴィラ：ピエモンテ州
Langhe Rosso Vigne Nuove/ Malvira:Piemonte
イタリアワインの王様「バローロ」と同じ、ネッビオーロ種が主体のなめらかな質感。
甘みのある完熟した果実味に上品なタンニンと酸が溶け込んだミディアムボディです。

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

厳選ボトルワイン VINO ITALIANO

RISTORANTE “CANOVIANO” ワインセラーより厳選のボトルワイン

SPUMANTE

“ジェイオ” プロセッコ ロゼ ブリュット ¥6,600
ビゾル：ヴェネト州
“Jeio” Prosecco Rose Brut / Bisol:Veneto
繊細でキメ細かい泡立ち、バラの花やベリーを感じる芳香。
クリーンで飲み飽きないロゼのスパークリングワインです。

フランチャコルタ ブリュット キュヴェ アッラ モーダ ¥8,800
モンツィオ コンパニョーニ：ロンバルディア州
Franciacorta Brut Cuvee alla Moda / Monzio Compagnori:Lombardy
イタリアNo.1と称されるスパークリング「フランチャコルタ」。
シャンパーニュに負けずとも劣らない濃密で上品なテイストと長い余韻が特長です。

BIANCO

プーリア フィアーノ ¥4,400
カイアッファ：プーリア州
Puglia Fiano / Caiaffa:Puglia
マスカットを原種とする「フィアーノ・ミヌトリア種」のワイン。
杏や白い花の香りとともにほのかな甘みも感じるフルーティーな味わいです。

ファランギーナ ¥4,950
ヴァディアペルティ：カンパーニャ州
Falanghina / Vadiaperti:Campagnia
白い花やパイナップルなどの完熟フルーツの香りが感じられ、
柔らかくフレッシュな酸味とフルーティーさがバランス感ある白ワインです。

ソアヴェ クラッシコ ¥6,600
イナマ：ヴェネト州
Soave Classico / Inama:Veneto
ソアヴェの常識を変える上品でピュアな味わい。
ハーブや白い花の香りに果実、酸、ミネラルがきれいに溶け込みます。

モンテリオーロ シャルドネ ¥14,300
コッポ：ピエモンテ州
Monteriolo Chardonnay / Coppo:Piemonte
長期熟成バリック樽熟成シャルドネ。パイナップルやマンゴー、バター香などのアロマと
豊かな果実感、酸やミネラルのバランスがハイレベルなシャルドネです。

※ぶどうの葉マークは有機農法の実践、および化学肥料や農薬の不使用（低使用）などの
オーガニック認定を受けた自然派ワイン、 もしくはその基準に準ずるワインとなります。
*Products with the “grape leaf mark” indicate that they are organic producers.

サステナブル（減農薬 / 有機栽培）
Sustainable(Reduced pesticides/organic farming)
ビオロジック（有機栽培、かつ添加物に制限あり）
Biologic(Organic farming and restrictions on additives)
ビオディナミ（ビオロジックとともに自然の力を取り入れる農法）
Biodynamic farming (Farming method that incorporates the power of nature with organic farming)

ROSATO

バルドリーノ クラッシコ キアレット ¥5,500
レ モレッテ：ヴェネト州
Bardolino Classico Chiaretto / Le Morette:Veneto
淡く美しいピンク色でフローラルでフレッシュ、かつ上品な果実味をあわせ持ちます。
長命なアマローネのぶどうを用いたロゼワインです。

ROSSO

カベルネ マッセ パスー ¥4,400
ヴェルソ：フリウリ ヴェネツィア ジューリア 州
Cabernet “Masse Pasut” / Verso:Friuli Venezia Giulia
ハーブやブラックベリーなどの香り、カベルネフラン種の軽やかで
果実味あふれる味わいです。「Masse Pasut＝満腹過ぎる」は、ラベルのぽっちゃりと
した猪のように「ワインがいつも我々を満足させてくれる」を意味しています。

ヴェルソ ロッソ ¥4,400
ヴェルソ：フリウリ ヴェネツィア ジューリア 州
Verso Rosso / Verso:Friuli Venezia Giulia
樹齢30年のスキオペッティーノとピノネーロ種を用いた
軽快でチャーミングな味わいのワイン。チェリーやスパイスの香りを感じます。

ムレッティ ロッソ ¥4,950
カンティーナ チンクエ テッレ：リグーリア州
Muretti Rosso / Cantina Cinque Terre:Liguria
ラズベリー系の赤果実、シナモンのようなスパイス香。サラサラとした
質感があり、ベリー系の果実味とフレッシュな酸味が口中に広がります。

コッリ ベリチ ロッソ リゼルヴァ ¥6,600
カーザ デフラ：ヴェネト州
Colli Berici Rosso Riserva / Casa Defra:Veneto
ガーネット色。ブラックベリー、バニラを感じるややスパイシーな香りです。
滑らかな口当たりからボリューム感のある果実味と甘みのあるタンニンが広がり、
奥行の深さを感じ取れます。

モンテプルチアーノ リゼルヴァ インフェリ ¥7,700
マッラミエーロ：アブルッツォ州
Montepulciano Riserva Inferi / Marramiero:Abruzzo
小樽24カ月熟成。バニラやスパイス、グリル香が立ち上り、
タンニンとあふれる果実味に満ちた濃密フルボディタイプです。

バローロ ¥14,300
ロッケ デイ マンゾーニ：ピエモンテ州
Barolo / Rocche dei Manzoni
「イタリアワインの王様」の名にふさわしい力強さと深みを兼ね備えたフルボディ。
「モダン・バローロ（＝現代的製法のワイン）の父」と呼ばれる優れた生産者による
小樽で30カ月以上の熟成を経た濃密な味わいと、複雑で長い余韻を愉しめます。

本日のおすすめワインもご用意しておりますのでスタッフまでお申し付け下さい。
We also have today’ s recommended wine, so please ask the staff.

※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

CANOVIANO CAFE

Birra Alla Spina

よく冷えた生ビールをどうぞ

アサヒスーパードライ ¥990
Asahi Super Dry

ペローニ ナストロアズーロ ¥990
Peroni Nastro Azzurro

ローマ産のプレミアムイタリアンビールです。
Premium Italian beer from Rome.

Birra Artigianale

さまざまなフレーバー 厳選クラフトビール

東京ホワイト 330ml ¥1,100
Tokyo White

フルーティーでシャープな飲み口です。
Fruity and sharp taste beer from Tokyo.

LUCKY CAT 330ml ¥1,100
LUCKY CAT

柚子と和山椒が香る古都の地ビールです。
Yuzu and Japanese pepper scent beer from Kyoto.

Billa Non-Alcolica

アサヒ ドライゼロ 330ml ¥880
Asahi Dry Zero

ビットブルガー・ドライヴ 330ml ¥990
Bitburger Drive (Non-Alcohol Beer)

※アルコール分0.03%が含まれますので、運転をされる方はお控えください。

Japanese Citrus Highball

香り豊かな日本の柑橘類を使用したオリジナルハイボール

カノビアーノハイボール ¥1,430
CANOVIANO Highball

Cocktail

カシス、カンパリ、ジン、ウオッカなど ¥1,210
お好みのカクテルをご用意いたします。
Cocktails with Cassis, Campari, Gin, Vodka, etc.

Acqua Minerale

アクアパンナ（Still） 500ml ¥880
Aqua Panna 1,000ml ¥1,210

サンペレグリノ（Sparkling） 500ml ¥880
San Pellegrino 1,000ml ¥1,210

Mocktail

お酒が飲めない方もお愉しみいただけるオリジナルノンアルコールカクテル

ノンアルコール サングリア（赤／白） 各 ¥990
Non-Alcoholic Sangria (Red / White)

ノンアルコール みかんスパークリング ¥990
Non-Alcoholic MIKAN Sparkling

ノンアルコール アップルスパークリング ¥990
Non-Alcoholic Apple Sparkling

ノンアルコール ピーチスパークリング ¥990
Non-Alcoholic Peach Sparkling

Non-Alcolica

優しい味わいの国産無添加ストレートジュース

完熟山のきぶどう（3年真空熟成 山ぶどうジュース） ¥1,430
Kanjuku Yamanokibudo (3 Years Aged Wild Grape Juice)

岩手県久慈市より野生の山ぶどうのみを絞った希少なジュースです。
収穫を1カ月遅らせ完熟した実だけを使い、3年真空熟成製法で
さらにまろやかでコクのある味わいに。糖類、添加物は完全不使用で、
糖度17度以上のナチュラルな甘みと酸味は肉料理にも合います。

信州産 ももジュース ¥880
Premium Peach Juice

伊藤農園のみかんジュース ¥880
Premium Orange Juice

青森つがる産りんごジュース ¥880
Premium Apple Juice

Wellness Drink

りんご酢ソーダ ¥1,100
Apple Vinegar Soda

まろやかで甘酸っぱいりんご酢をソーダで割った、爽やかなドリンクです。
A refreshing drink with apple vinegar mixed with soda.

酵素発酵茶 La 香寿 緑茶（アイス） ¥880
Enzyme Fermented Tea “La kouju” Iced Green Tea

日本初の酵素発酵茶。フルーティーな味わいとマスカットのような香りが
お愉しみいただけます。
First Japan's Enzyme Fermented Tea. It tastes fruity, scented like Muscat.

CANOVIANO CAFE

Drink Menu