

DRINK MENU

神戸牛&シチリアワイン 厨 KURIYA



BEER ビール

- TOKYO隅田川ブルーイング
ゴールデンエール**
- | | |
|---|------------------|
| 小 | 450円(税込495円) |
| 中 | 550円(税込605円) |
| 大 | 1,100円(税込1,210円) |

HIGH BALL ハイボール

- | | |
|-------------|--------------|
| ブラックニッカ | 550円(税込605円) |
| 竹鶴ピュアモルト | 680円(税込748円) |
| ジェントルマンジャック | 680円(税込748円) |
| ジンジャーハイボール | 680円(税込748円) |

WHISKY ウイスキー

- 竹鶴ピュアモルト**
ジャックダニエル
- | | |
|------|-----------------|
| シングル | 各680円(税込748円) |
| ダブル | 各950円(税込1,045円) |



SOUR サワー

- | | |
|-------------|---------------|
| レモンサワー | 各500円(税込550円) |
| グレープフルーツサワー | |
| オレンジサワー | |
| ライムサワー | |

COCKTAIL カクテル

- | | |
|------------------------------|--------------|
| カシス
(ソーダ・ウーロン・オレンジ・グレープ) | 650円(税込715円) |
| ディタ
(ソーダ・オレンジ・グレープ) | 650円(税込715円) |
| カンパリ
(ソーダ・オレンジ・グレープ) | 650円(税込715円) |
| ジントニック | 650円(税込715円) |
| ジンライム | 650円(税込715円) |
| ジンバック | 650円(税込715円) |
| ウォッカトニック | 650円(税込715円) |
| モスコミュール | 650円(税込715円) |
| シャンディガフ | 700円(税込770円) |
| レッドアイ | 700円(税込770円) |
| マンゴーピア | 700円(税込770円) |
| サンテリア | 700円(税込770円) |
| キティ
(赤ワイン+ジンジャーエール) | 700円(税込770円) |
| キール
(白ワイン+カシス) | 700円(税込770円) |
| キールロワイヤル
(スパークリングワイン+カシス) | 700円(税込770円) |
| オペレーター
(白ワイン+ジンジャーエール) | 700円(税込770円) |
| ミモザ
(スパークリングワイン+オレンジジュース) | 700円(税込770円) |
| カリモーチョ
(赤ワイン+コーラ) | 700円(税込770円) |

DRINK MENU

神戸牛&シチリアワイン 厨 KURIYA



FRUIT LIQUOR 果実のお酒

- あらごし梅酒
 - モモ酒
 - イチゴ酒
- 各600円(税込660円)

SHOCHU 焼酎

- 芋焼酎
 - 古々雫(ここだ) (鹿児島)
 - シングル 650円(税込715円)
 - ダブル 950円(税込1,045円)
 - 金黒
 - シングル 650円(税込715円)
 - ダブル 950円(税込1,045円)
- 麦焼酎
 - 呂布(鹿児島)
 - シングル 650円(税込715円)
 - ダブル 950円(税込1,045円)

NIHONSHU 日本酒

- 東光 純米酒 (山形) 一合 750円(税込825円)

LOW-ALCOHOL ローアルコール

- アサヒビアリー 500円(税込550円)
(アルコール分0.5%)

NON-ALCOHOL ノンアルコール

- アサヒドライゼロ 500円(税込550円)
(アルコール分0.00%)



- 酔わないレモンソーワ
 - 酔わないハイボール
 - 酔わない梅酒
- 各500円(税込550円)

SOFTDRINK ソフトドリンク

- コカ・コーラ
 - コカ・コーラ ゼロ
 - 辛口ジンジャーエール
 - 100%オレンジジュース
 - 100%グレープフルーツジュース
 - 赤ブドウジュース
 - ゆっくり煮出したウーロン茶
 - スッキリ緑茶
- 各450円(税込495円)

- Coffe & Tea コーヒー・紅茶
 - 自社ブレンドコーヒー 450円(税込495円)
 - カフェラテ 500円(税込550円)
 - アイスコーヒー 450円(税込495円)
 - アイスティー 450円(税込495円)
 - エスプレッソ
 - シングル 500円(税込550円)
 - ダブル 700円(税込770円)
 - ダーズリン 450円(税込495円)
 - アールグレイ 450円(税込495円)



◆ GLASS WINE グラスワイン ◆



*デカンタは500mlとなります。



・Don Carlo Bianco ドンカルロ ビアンコ

・Don Carlo Rosso ドンカルロ ロッソ

香り豊かで芳醇なライトボディ。まずはこの一杯から是非。
飲み応えのあるお得な大人気ワイン、コストパフォーマンス絶大です。

グラス¥600 (税込¥660) / デカンタ¥2,200 (税込¥2,420)

・Tareni Chardonnay タレニ シャルドネ

・Tareni Merlot タレニ メルロー

シチリアの豊かな土壌と温暖な気候が育んだ人気の国際品種単一。
安心の馴染み深いぶどうを一角上のクオリティーでお楽しみください。

グラス¥750 (税込¥825) / デカンタ¥2,800 (税込¥3,080)



・Lighea リゲア (白)

・Tripudium トリプーディウム (赤)

普段はグラスでご提供できない高級ワインを特別に。
白も赤もシチリアらしい香り豊かで果実味豊富な逸品です。

グラス¥1,000 (税込¥1,100) / デカンタ¥3,900 (税込¥4,290)

◆ SPUMANTE 発泡酒 ◆



・Prosecco プロセッコ (辛口発泡酒)

✦: グレラ100%
イタリア発泡酒の代名詞プロセッコ。辛口タイプ。
乾杯に是非飲んで頂きたいスパマンテです。

グラス¥800 (税込¥880) / ボトル¥3,800 (税込¥4,180)

◆ ROSE WINE ロゼワイン ◆



おすすめ!!

最近のロゼは辛口の
作りでどんな料理にも
合う万能タイプです。
乾杯、前菜、お肉に
是非お試しを!



・Romitorio Rose

ロミトリオ ロゼ

✦: サンジョベーゼ100%
年間3千本のみ生産の超希少な辛口ロゼ。
このワインは高級ワインブルネッコと
全く同じぶどうを使用した贅沢品。

ボトル¥4,000 (税込¥4,400)



・Don Carlo Bianco ドンカルロ ビアンコ

✦：カタラット、インツォリア他
ほのかな果実味とすっきりとした味わいが特徴の白。
やさしくフレッシュな飲み口が爽快感を感じさせます。

ボトル ¥3,200
(税込 ¥3,520)
甘○●○○○辛



・Tareni Chardonnay タレニ シャルドネ

✦：シャルドネ100%
リーズナブルレンジのシャルドネ。シチリア西部産の
シャルドネはトロピカルな香りの中に適度な酸もある逸

ボトル ¥3,800
(税込 ¥4,180)
甘○○●○○辛



・Dianthà ディアンタ

✦：グレカニコ、マルヴァジアピアンカ
ほんの少し発泡の残る、爽快な白ワイン。南国らしい
柑橘系や白桃の香りがあふれ、フレッシュなテイスト。

ボトル ¥4,200
(税込 ¥4,620)
甘○●○○○辛



・Anthilia アンシリア

✦：アンソニカ、カタラット他
シチリアきっての優良メーカー“ドンナフガータ社”の
看板的なワイン。ミネラル感が豊富で繊細な辛口です。

ボトル ¥4,800
(税込 ¥5,280)
甘○○○○●辛



・Damarino ダマリーノ

✦：カタラット、アンソニカ、ソーヴィニヨンブラン他
数種のぶどうをブレンド。華やかでトロピカルな
香りとテイストは、ラベルデザインとぴったりマッチ。

ボトル ¥5,200
(税込 ¥5,720)
甘○○○●○辛

NEW!



・Lighea リゲア

✦：ジビッポ (マスカット) 100%
強く甘い香りが抜栓後に即広がるが、飲んだ時は真逆の
キリッとしたドライな味わい。このギャップが大人気。

ボトル ¥5,800
(税込 ¥6,380)
甘○○○●○辛



・La Fuga ラ フーガ

✦：シャルドネ100%
青リンゴの様な香りのシャルドネ。夜中にぶどうを摘む
ナイトハーベストにて驚きのフレッシュさを実現。

ボトル ¥6,000
(税込 ¥6,600)
甘○○○●○辛



・Vigna di Gabri ヴィーニャディガブリ

✦：アンソニカ、カタラット、シャルドネ
ドライな味わいの中にもアンソニカの凝縮感と綺麗な
酸味があり、ほんのりと香る樽香が絶妙な逸品です。

ボトル ¥6,500
(税込 ¥7,150)
甘○○○○●辛



・La Valletta ラ ヴァレッタ

✦：シャルドネ100%
18~20ヶ月小樽熟成を施した、フルボディのシャルドネ。
樽の香ばしさと凝縮した熟成感まさに白ワインの最高峰。

ボトル ¥7,000
(税込 ¥7,700)
甘○○○○●辛



・Don Carlo Rosso ドンカルロ ロッソ

✦：ネロダヴォラ、ネレロマスカレーゼ、フラッパート
コストパフォーマンス絶大の当店ハウスワイン。
シチリアに降り注ぐ太陽と、広大で肥沃な大地の恩恵を
楽しめる赤。シチリアの風味をダイレクトで味わえます。

ボトル ¥3,200
(税込 ¥3,520)
軽○●○○○重



・Tareni Merlot タレニ メルロー

✦：メルロー100%
国際品種で世界的に人気のメルロー。このぶどうの
特徴である丸みある柔らかな酸味、程よいタンニンの
バランスが絶妙な完成度の高い人気の一品。

ボトル ¥3,800
(税込 ¥4,180)
軽○○●○○重



・Rinazzo リナッツォ

✦：シラー100%
よりスパイシーさが際立つ本格派のシラー単一。
シチリアの土壌との相性が抜群でパフォーマンスが高い。
リナッツォはシラーを栽培している畑の名前。

ボトル ¥4,500
(税込 ¥4,950)
軽○○○●○重



・Sedara セダーラ

✦：ネロダヴォラ、カベルネS、メルロー、シラー
シチリア定番のミディアムの赤。現地の8割で採用
されていると言われるほど定番中の定番。複雑な
味わいで飲む毎に味が変化していきます。

ボトル ¥4,800
(税込 ¥5,280)
軽○○○●○重



・Chianti Colli Senesi キャンティ コッリ セネージ

✦：サンジョベーゼ100%
トスカーナ州の代名詞キャンティ。程良いタンニンと
ドライな味わいが特徴で、きりっとした酸が心地よい。
絶対の安定感を誇る有名かつ優良ブランドとして君臨。

ボトル ¥5,100
(税込 ¥5,610)
軽○○●○○重



・Etna Rosso Ulysse エトナ ロッソ ユリッセ

✦：ネレロマスカレーゼ50%、ネレロカプッチョ50%
現在も噴火しているエトナ山が産地。標高1000m近くに
畑があるため、適度に涼しい環境によりしっかりした
タンニンが感じられます。

ボトル ¥5,400
(税込 ¥6,040)
軽○○○●○重



・Tripudium トリプーディウム

✦：ネロダヴォラ100%
飲むほどに複雑な味わいが楽しめる渾身のフルボディ。
2009年VTに続き、2013年VTで2回目の最高点である
トレビッキエーリ (3グラス) の賞を獲得。

ボトル ¥5,800
(税込 ¥6,380)
軽○○○●○重

NEW!



・ **Romitorio** ロミトロ

✦: プチヴェルド、シラー
赤い熟した果実や甘みのあるスパイス、コーヒーなどの
味わいに上質のタンニン。エレガントさとパワフルな
ボディを兼ね備えた絶妙な仕上がりのスーパータスカン。

ボトル ¥6,800
(税込 ¥7,480)
軽○○○○●重



・ **Barocco** バロッコ

✦: ネロダヴォラ70%、フラッパート30%
シチリア唯一のD.O.C.G.地区チエラスオロ産の赤。
ドライかつフルリッチ、わずかな渋み。ラベルの
図柄は毎年変化し、バロック建築が描かれています。

ボトル ¥7,500
(税込 ¥8,250)
軽○○○○●重



・ **Tancredi** タンクレディ

✦: カベルネS60%、ネロダヴォラ30%、タナ10%
ドンナフガータ社の看板商品。フルボディでベルベットの
ように包み込むタンニン。フルーティでスパイシーな
余韻が長く続く。上品さ、繊細さを兼ね合わせた逸品。

ボトル ¥8,000
(税込 ¥8,800)
軽○○○○●重



・ **Barbaresco** バルバレスコ

✦: ネッピオーロ100%
通称イタリアワインの女王、バルバレスコ。クラシック
タイプ。スマレやアロマの凝縮した香り。初めは柔らかく
徐々に心地よいタンニンのある芳醇な味わいに変化。

ボトル ¥11,500
(税込 ¥12,650)
軽○○○●○重



・ **Barolo** バローロ

✦: ネッピオーロ100%
イタリアワインの王様、バローロ。豊潤で柔らかい
アタックと心地よいタンニンのストラクチャー、
またピロードのような柔らかい余韻が続く。

ボトル ¥13,000
(税込 ¥14,300)
軽○○○○●重



・ **Brunello di Montalcino** ブルネッコ

✦: サンジョベーゼ100%
イタリア三大ワインの一つ、中部の代表ブルネッコ。
ブラックベリーや木苺を感じさせる味わいと丸い
タンニン。ラベルは創業者サンドロ・キアの描き下ろし。

ボトル ¥15,000
(税込 ¥16,500)
軽○○○○●重



・ **Mille e Una Notte** ミッレエウナノッテ

✦: ネロダヴォラ80%、プチヴェルド、シラー
ドンナフガータ最高峰赤。スーパーシチリアーナの
先駆けとなったワイン。たくましいストラクチャーと
繊細で柔らかな余韻を誇る。イタリア全土で称賛される存在。

ボトル ¥17,000
(税込 ¥18,700)
軽○○○●○重



食後酒（グラッパ・デザートワイン）
などもご用意しております。
次頁をご参照ください。



最後に食後酒は如何ですか？

食事が終わり、デザートを食べている時。
最後にちょっと食後酒をお召し上がりになりませんか？

海外ではデザートを食べる時、甘いデザートワインを
合わせて楽しめます。単独で飲むと甘いワインが、
デザートと一緒に飲むときりっとしたドライに変化します。
この飲み方こそ食後酒の醍醐味。

その他、アルコール度数は40度前後とかなり高めですが
口当たりが軽やかで消化を促進してくれるグラッパ、
レモンの果皮をウォッカ等のスピリットに漬けて
作られたレモンチェッコなどもございます。
不思議と満腹感がすっきり感に変化します。

お腹いっぱい食べた後の食後酒、めめをより一層優雅にしてみませんか。



◆ DIGESTIVO 食後酒 ◆



Lemoncello

レモンチェッコ

シチリア産レモンの皮のみ使用。
薄く剥いた皮部分をアルコールに
数日間漬け込み、砂糖と水で作った
シロップで32%になるまで漬ける。
爽やかで清涼感のあるリキュール。
キンキンに冷やしてどうぞ。

グラス(30ml) ¥500(税込¥550)



Ben Ryé

ベンリエ

「風の子」を意味するベンリエ。
ジビッポを日陰で2週間以上干して
発酵させる、パシートという方法で
熟成。琥珀色で濃密、杏の香りを
讃えた至極の逸品です。

グラス(50ml) ¥1,200(税込¥1,320)

◆ GRAPPA グラッパ ◆

ワインを作るために発酵させたぶどう。その搾りかすを蒸留して作られたアルコールが
“グラッパ”です。アルコール度数は40度以上ですが、食後に飲むと不思議とすっきりします。

Grappa Mille e Una Notte

グラッパ ミッレエウナノッテ



最高級赤ワイン、ミッレエウナノッテ
の搾りかすから作られたグラッパ。
小樽熟成による鮮やかな琥珀色。
ドライフルーツやシロップ、バニラの香り。
チョコレートやフルーツなどに。

グラス(30ml)

¥1,000(税込¥1,100)