



VENTAGLIO

**DRINK
MENU**



**TO COMPLEMENT THE DELICATE AND VIBRANT INTERNATIONAL CUISINE AT “VENTAGLIO,”
WE HAVE CURATED A SELECTION OF WINES FROM AROUND THE WORLD,
CHOSEN BY OUR AWARD-WINNING SOMMELIERS,
ALONG WITH A VARIETY OF UNIQUE DRINKS DISCOVERED THROUGHOUT JAPAN.
ENJOY A JOURNEY OF BEVERAGES THAT REFLECT THE RICH NATURAL BOUNTY OF
BOTH THE WORLD AND JAPAN.**

「ヴェンタリオ」の繊細で彩り豊かなインターナショナル料理にあわせて
数々の受賞歴を誇るソムリエたちが選びぬいた世界各国のワインや
日本各地の個性豊かなドリンクの数々をご用意いたしました。

世界、そして日本の豊かな自然の恵みを感じられる
飲み物の旅をどうぞごゆっくりお楽しみください。

Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。価格には消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

COFFEE

コーヒー

BLEND COFFEE 1,650
ブレンドコーヒー

AMERICAN COFFEE 1,650
アメリカンコーヒー

ESPRESSO 1,650
エスプレッソ

CAFÉ LATTE 1,870
カフェ ラテ

CAFÉ AU LAIT 1,870
カフェ オレ

CAPPUCCINO 1,870
カプチーノ

TEA

ティー

ENGLISH BREAKFAST 1,870
イングリッシュブレックファスト

EARL GRAY 1,870
アール 그레이

CHAMOMILE 1,870
カモミール

PEPPER MINT 1,870
ペパーミント

ICE TEA (DARJEELING) 1,870
アイスティー(ダージリン)

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO BLEND TEA 1,870
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー

SEASONAL COCKTAIL / MOCKTAIL

季節のカクテル / モクテル



SAKURA ROYAL 桜ロワイヤル

Sakura / Gin / Calpico / Lemon / Soda
桜 / ジン / カルピス / レモン / ソーダ
COCKTAIL 1,980

Sakura / Calpico / Lemon / Soda
桜 / カルピス / レモン / ソーダ
MOCKTAIL 1,540

A refreshing sakura cocktail to enjoy in a bright space with warm sunshine during the cherry blossom season.
桜の季節に暖かな日差しが差し込む
明るい空間で楽しめる爽やかな桜カクテル



SAKURA SPUMONI 桜スパモーニ

Sakura / Vodka / Grapefruit / Tonic Water
桜 / ウォッカ / グレープフルーツ / トニックウォーター
COCKTAIL 1,980

Sakura / Grapefruit / Tonic Water
桜 / グレープフルーツ / トニックウォーター
MOCKTAIL 1,540

A brilliant sakura cocktail with a fresh aroma and the right amount of sweetness from grapefruit.
爽やかな香りとグレープフルーツの程よい甘味を感じる華やかな桜カクテル

ARAGOSHI FRESH FRUIT SOUR

自家製あらごしサワー



〔 LEMON / LIME 〕
【 レモン / ライム 】

Okuhida Vodka & Fresh Fruits
奥飛騨ウォッカ + あらごしフレッシュフルーツ

1,760

Enjoy our luxurious house-made sour, made with fresh mashed fruit and 6-year aged rice vodka crafted by a sake brewery with over 280 years of history in Okuhida.
奥飛騨で280年以上の酒造りの歴史を持つ蔵元が造るお米を原料にした6年熟成のウォッカと、あらごしのフレッシュフルーツを使用した贅沢な味わいの自家製サワーをお楽しみください

ORIGINAL BLEND TEA

オリジナルブレンドティー



MANDARIN ORIENTAL, TOKYO BLEND TEA (COLD)
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー (アイス)

1,870

SOFT DRINK

ソフトドリンク

TOSAYAMA GINGER ALE, KOCHI
土佐山ジンジャーエール (高知県) 1,320

TOSAYAMA YUZU SQUASH, KOCHI
土佐山柚子スカッシュ (高知県) 1,320

TSUKASAGIKU SHUZO SUDACHI CIDER, TOKUSHIMA
司菊酒造 スダチ サイダー (徳島県) 1,210

SHOUBUN KYOHO VINEGAR CIDER, FUKUOKA
庄分 巨峰ビネガーサイダー (福岡県) 1,210

JUICE

ジュース

OROSHI APPLE / NAKAHIRA FARM(100%)
おろしりんご なかひら農場 (果汁100%) 1,210

MIKAN / NAKAHIRA FARM(100%)
みかん なかひら農場 (果汁100%)

MANGO / NAKAHIRA FARM (50%)
マンゴー なかひら農場 (果汁50%)

BLUEBERRY / NAKAHIRA FARM(50%)
ブルーベリー なかひら農場 (果汁50%)

NON-ALCOHOLIC WINE

ノンアルコール

PARIS'16 BLANC, FRANCE
(NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE)
パリセズィエームブラン フランス
(ノンアルコールスパークリングワイン) 1,980

“TRAUBENMOST” WHITE / RED, NEUDÖRFL, AUSTRIA
“トラウベンモスト” ワイン用ぶどうのジュース 白/赤 1,540

SUNTORY ALL-FREE, NON-ALCOHOLIC BEER
サントリー オールフリー (ノンアルコールビール) 1,540

Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

BEER

ビール

SUNTORY THE PREMIUM MALT'S 1,540
サントリー プレミアムモルト (生ビール)

JAPANESE CRAFT BEER "MINOH" [PALE ALE / OSARU IPA] 1,540
箕面ビール【パールエール / おさるIPA】

SPIRIT & LIQUEUR

スピリッツ & リキュール

OKUHIDA VODKA 1,760
奥飛騨ウォッカ

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO ORIGINAL CRAFTED GIN "ASAGIRI" 1,760
マンダリン オリエンタル 東京 オリジナルクラフトジン "朝霧"

IWAI TRADITION, BLENDED WHISKY, KAGOSHIMA 1,760
岩井 トラディション ブレンデッドウイスキー

PLUM WINE YAMAZAKI DISTILLERY 1,760
山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成 梅酒

SPIRITS & LIQUEUR SERVED WITH YOUR CHOICE OF:
SODA / TONIC WATER / GINGER ALE / ORANGE JUICE / OOLONG TEA
ソーダ / トニックウォーター / ジンジャーエール
オレンジジュース / 烏龍茶

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

MINERAL WATER KIZAKURA FUSHIMIZU, KYOTO (500ML) 1,320
黄桜 お酒の仕込水 伏水 (500ML)

KIZAKURA FUSHIMIZU SPARKLING, KYOTO (500ML)
黄桜 お酒の仕込水 伏水スパークリング (500ML)

CHAMPAGNE シャンパーニュ

N.V. BILLECART-SALMON, BRUT ROSÉ
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ <フランス>
サーモンピンクの色調に華やかな香りをまとうシャンパーニュ

バイザグラス 3,520
BY THE GLASS
ペアグラス 5,940
PAIR OF GLASSES
ハーフボトル 13,860
HALF BOTTLE
ボトル 22,000
BOTTLE



GLASS WINE FROM THE WORLD

世界のグラスワイン

SPARKLING スパークリング

N.V. CATENA ALAMOS, EXTRA BRUT <ARGENTINA>
カテナ アラモス エクストラ ブリュット <アルゼンチン> BY THE GLASS 1,760
BOTTLE 6,820

A rich sparkling wine made in the Champagne method.
シャンパーニュ方式で造られた芳醇な味わいのスパークリング



WHITE 白ワイン

2023 LEOPARD'S LEAP, CHENIN BLANC <SOUTH AFRICA>
レオパーズ リープ シュナン ブラン <南アフリカ> BY THE GLASS 1,540
BOTTLE 6,600

Aromas of peach, lychee, herbal notes and refreshing acidity.
白桃やライチのアロマとハーブのニュアンス、爽快な酸を感じる味わい



2022 ERRAZURIZ, MAX RESERVA, CHARDONNAY <CHILE>
エラスリス マックス リゼルヴァ シャルドネ <チリ> BY THE GLASS 1,760
BOTTLE 7,040

A rich and rounded wine with tropical fruit flavors.
リッチで丸みのある味わいと果実味が豊かなワイン



RED 赤ワイン

2020 CHÂTEAU DE ROUQUETTE, BORDEAUX <FRANCE>
シャトー ドルケット ボルドー <フランス> BY THE GLASS 1,540
BOTTLE 6,600

A well-balanced red wine with aromas of blackberry and cassis.
カシスやブラックベリーなどのアロマが広がる芳醇な赤ワイン



2023 SILENI, CELLAR SELECTION, PINOT NOIR <NEW ZEALAND>
シレーニ セレクション ピノ ノワール <ニュージーランド> BY THE GLASS 1,760
BOTTLE 7,040

A fresh red wine with overflowing aromas of red fruits and roses.
溢れる赤い果実とバラのアロマが心地よいフレッシュな赤ワイン



Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承賜りますようお願い申し上げます。
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

BOTTLE WINE FROM THE WORLD

世界のボトルワイン

WHITE 白ワイン

2022 ERRAZURIZ, MAX RESERVA, CHARDONNAY <CHILE> 7,040

エラスリス マックス シャルドネ <チリ>

A rich and rounded wine with tropical fruit flavors.
リッチで丸みのある味わいと果実味が豊かなワイン



2023 WOODY FARM, SAUVIGNON BLANC <JAPAN> 9,900

ウッディ ファーム ソーヴィニヨンブラン <日本>

Fresh citrus and herbal notes with bright acidity.
フレッシュな柑橘とハーブの香りに快活な酸が感じられる味わい



2021 SILVER HEIGHTS, THE LAST WARRIOR 11,000

WHITE BLEND <CHINA>

シルバー ハイツ ザ ラスト ウォーリアー
ホワイト ブレンド <中国>

A fresh white wine with fragrant mango and ginger notes.
マンゴーやジンジャーの香りが楽しめる爽やかな白ワイン



2020 MARKUS MOLITOR, RIESLING, KABINETT <GERMANY> 13,200

マルクス モリートル リースリング カビネット <ドイツ>

A light-bodied wine with nice balance
between linear acidity of ripe fruits flavors.
伸びやかな酸と果実の風味のバランスが素晴らしい軽やかなワイン



2022 NEWTON, CHARDONNAY <U.S.A.> 18,700

ニュートン シャルドネ <アメリカ>

Chardonnay with ripe nectarine and nutty, honey profile.

Full-bodied wine with mellow texture.

熟れたネクタリンやナッツ、蜂蜜のアロマに
力強さとなめらかな口当たりを感じるシャルドネ



ROSÉ ロゼワイン

2023 TORMARESCA CALAFURIA <ITALY> 6,820
トルマレスカ カラフルア <イタリア>

Mediterranean Rosé wine with
charming fruit flavors and delicate umami.
チャーミングな果実味と絶妙な旨味が
共存する地中海ロゼワイン



RED 赤ワイン

N.V. COPPOLA, ROSSO & BIANCO ROSSO <U.S.A.> 6,820

コッポラ ロッソ アンド ビアンコ ロッソ <アメリカ>

A rich wine with juicy fruit flavors and sweet spice notes.
果実味に甘いスパイス香が融合したリッチでしなやかなワイン



2022 TERRAZAS RESERVA, MALBEC <ARGENTINA> 6,820

テラザス レゼルヴァ マルベック <アルゼンチン>

Opulent fruits and violet note with concentrated taste.
豊かな果実とスミレの香り、凝縮感のある味わい



2021 MAZZEI, FONTERUTOLI, CHIANTI CLASSICO <ITALY> 9,900

マッツェイ フォンテルートリ キャンティ クラシッコ <イタリア>

Elegant wine from Tuscany's leading red wine region.
トスカーナを代表する赤ワインの産地から生まれる上品なワイン



2021 SOLARIS, SHINSHU, CHIKUMAGAWA, MERLOT <JAPAN> 14,300

ソラリス 信州 千曲川 メルロー <日本>

Aromas of pleasant cassis, blueberry, baked spice notes
with velvety texture and a long-lasting finish.

上品なカシスやベリーのアロマと心地よいスパイスの香り
口当たりがなめらかで長く続く余韻を楽しむワイン



2016 FABRICE VIGOT, GEVREY-CHAMBERTIN,
VIEILLES VIGNES <FRANCE>

ファブリス ヴィゴ ジュヴレ・シャンベルタン <フランス>

Multi-layered aromas of Gevrey-Chambertin with
Complex and gentle taste from vieilles vignes.
ジュヴレ・シャンベルタンのスケールを感じるアロマと
古木由来の複雑さとやさしさを感じる味わい



上記以外にもマスターワインリストをご用意しております。
スタッフまでお声掛けください。

Please note that menus are subject to market change and availability.
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承賜りますようお願い申し上げます。
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。



ENGLISH



日本語

FANS OF M.O. MEMBERS ENJOY ADDITIONAL DINING BENEFITS.
ファンズオブ M.O. (FANS OF M.O) 会員のお客様は、
さらなるダイニング特典をご利用いただけます。