

Bistoro Izakaya



NIIGATA
EST.1991



A01 自家製ピクルス 90
Homemade pickles
ผักดองรวม
PICKLES



A02 カシューナッツ黒胡椒風味 80
black pepper cashew nut
เม็ดมะม่วงหิมพานต์คลุกซอสพริกไทยดำ



A03 やみつき悪魔の煮卵 90
seasoned boiled egg
ไข่ต้มปรุงรส
YAMITSUKI TAMAGO



A04 ナスのペペロンチーノ風オイル漬け 100
grilled eggplant garlic oil
มะเขือย่างด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว
NASU PEPERONCINO



A05 マカロニサラダ 110
Macaroni Salad
สลัดมัทกะโรนี
MACARONI SARADA



A06 自家製パンチェッタポテトサラダ 110
Potato Salad with Homemade pancetta
สลัดมันฝรั่ง
POTETO SARADA



A07 **ししゃも南蛮漬け** 140
Fried shishamo smelt marinated
in vinegar sauce
ปลาไข่ทอดหมักน้ำส้มสายชู
SHISYAMO ESUKABESYU



A08 **自家製フルーツ
クリームチーズ** 140
Homemade fruit cream cheese
ครีมชีสผลไม้



avocado tomato
A09 **アボカドトマト** 160
อโวกาโต้กับมะเขือเทศ
คลุกซอสปรุงรส



A10 **タコカルパッチョ** 230
Octopus carpaccio
ปลาหมึกยักษ์การปิ้งไซ



A11 **焼き野菜マリネ** 140
Marinated grilled vegetable
ผักรวมหมักซอสย่าง
YASAI MARINE

表示価格より、VAT7%とサービス料10%を頂戴いたします。The price excloudes 7%and 10%service charge.



A12 **冷やし焼きナス 80**
chilled grilled eggplant
มะเขือม่วงย่างแช่เย็น
HIYASHI YAKI NASU



A13 **長芋ときゅうりのさっぱり 梅肉和え 110**
Japanese yam and cucumber with plum meat
มันเทศญี่ปุ่นและแตงกวากับเนื้อบ๊วยคลุกซอส
NAGAIMO KYUURI UME



A14 **きんぴらごぼう 90**
Burdock cooked in soy sauce and sugar
โศโบปรุงในซอสและน้ำตาล
KINPIRA GOBOU



A15 **きゅうり1本漬け 90**
pickled cucumber
แตงกวาญี่ปุ่นดอง
KYUURI TSUKE



A16 **柚子ポン酢オニオンライス 100**
Yuzu ponzu onion slices
หอมใหญ่สไลด์ในซอสพอนสุและยูสุ



A17 **塩炒り銀杏 90**
Ginkgo
แปะก๊วย
GINNAN



A18 塩辛 100
Salted Squid
ปลาหมึกหมักสไตล์ญี่ปุ่น
SHIOKARA



A19 洋風冷奴 ラビゴットソース 90
chilled tofu topped with tomato sauce
เต้าหู้เย็นราดด้วยซอสมะเขือเทศ
Gudakusan hiyako



A20 ふわふわ出汁巻き卵 140
Japanese style rooled omelet
ไข่ม้วนสไตล์ญี่ปุ่น
DASHIMAKI TAMAGO



A21 明太子と大葉出汁巻き卵 170
Japanese style rooled omelewith mentaiko
ไข่ม้วนสอดไส้ไข่ปลาคิโอด
MENTAI DASHIMAKI



A22 釜揚げしらすの出汁巻き卵 150
Japanese style rooled omelet with Whitebait
ไข่ม้วนสอดไส้ปลาขาวสาร
SHIRASU DASHIMAKI



A23 おぎタン塩 140
Beef tongue with soft and green onion
ลิ้นวัวย่างเกลือและต้นหอม
NEGI TANSIO



A25 枝豆ペペロンチーノ 100

Agllo e olio Green Soybeans
ถั่วแระผัดกระเทียมน้ำมันมะกอกพริกขี้หนู
EDAMAME PEPERONCINO



A26 あらびきソーセージ 140

Japanese sausage
ไส้กรอก อราบิกิ
ARABIKI SAUSAGE



A27 バーニャカウダ 190

Bagna cauda
ผักจิ้มซอส บังนาเคาตา



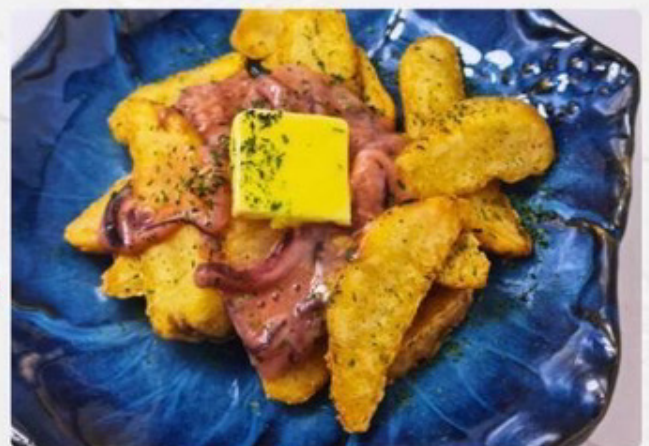
A28 フライドポテト 明太マヨ 120

French fries with mentaiko mayonnaise
มันฝรั่งทอด ซอสเมนไทโกะ
FRIED POTETO



A29 ジャーマンポテト 140

German potato
มันฝรั่งทอดสไตล์เยอรมัน
JAMAN POTATO



A30 塩辛ポテト 140

Potatoes with butter and salted squid
มันฝรั่งทอดเนยราดด้วยปลาหมึกหมักญี่ปุ่น
SHIOKARA POTATO



A31 **蒸しキャベツの塩辛風味** 150
Cabbage butter with Salted Squid
กะหล่ำปลีนึ่งกับปลาหมึกหมักญี่ปุ่น
SHOKARA KYABETSU



A32 **広島産大粒牡蠣のソテー** 290
Grilled Oysters with Butter
หอยนางรมผัดเนย
KAKI BATA



自家製フォカッチャ付き
(2切れ)
With homemade
focaccia

A33 **広島産カキのアヒージョ** 290
Oyster Ajillo
หอยนางรมกับกระเทียม
KAKI NO AHJO



自家製フォカッチャ付き
(2切れ)
With homemade
focaccia

A34 **小海老のアヒージョ** 190
Shrimp Ajillo
กุ้งกับกระเทียมสไลด์สเปน
KOEBI NO AHJO



自家製フォカッチャ付き
(2切れ)
With homemade
focaccia

A35 **しらすのアヒージョ** 170
Whitebait Ajillo
ปลาซึราสึกับกระเทียม
SHIRASU AHJO



A36 **自家製フォカッチャ (2切れ)** 30
Focaccia(2 pieces)
ขนมปัง

カカリ
自家製パンチェッタ!



B01
パンチェッタシーザーサラダ
Cesar salad 180
ซีซ่าสลัด

今日は何のサラダ!?



B02
日替わりサラダ
自家製ドレッシング和え
Salad of the day 150~
เซฟสลัด
(แต่ละวันเมนูไม่เหมือนกัน)
HIGAWARI SALAD

濃厚ゴマドレッシング



B03
ゴマドレ豚しゃぶサラダ
Pork shabu salad with
sesame dressing 230
ชาบูสลัด



๐๐1 **カニクリームコロッケ** 160
 Crab Cream Croquette
 ครีมโคโรเคะยู
KANI COROKKE



๐๐2 **Bigメンチカツ** 140
 Minced Meat Cutlet
 หมูและเนื้อบดชุบเกร็ดขนมปังทอด
MENCHI KATSU



๐๐๓ **ポテトコロッケ** 140
 Potato croquette
 มันฝรั่งทอดโคโรเคะ



๐๐๔ **梅ささみフライ** 140
 Fried chicken filled with plum
 สันในไก่ทอด ใส้ใบโอบะและบ๊วย
SASAMI FRY



๐๐๕ **鯵フライ** 130
 Fried horse mackerel
 ปลาอจิ ชุบแป้งทอด
AJI FRY



๐๐5 若鶏唐揚げ 140
Fried Chicken
ไก่ทอด
TORI KARAAGE



๐๐6 タルタルチキン 160
Fried chicken with vinegar
and tartar sauce.
ไก่ทอดซอสเนยบั๊ว
TARU TARU CHIKIN



๐๐7 小海老フライ 170
Fried shrimp
กุ้งชุบแป้งทอด
KOEBI FRY



๐๐8 ーロサーモンフライ 190
Deep fried Salmon
แซลม่อนชุบแป้งทอด
SALMON FRY



๐๐9 広島産カキフライ 250
Deep fried Oyster
หอยนางรมชุบแป้งทอด
KAKI FRY



001 自家製ローストビーフ 200

Homemade roast beef

เนื้อย่างโฮมเมด



002 タンシチュー 250

Beef Tongue stew

สตูว์ลิ้นวัว



003 ロールキャベツ 150

Stuffed cabbage rolls

กะหล่ำปลียัดไส้โร

RORU CABETSU



004 骨付きクリームシチュー 180

Cream stew with chicken

สตูว์ไก่ขอสครีม



005 黒豚と玉ねぎの 260

ナポリ風ジェノベーゼ煮込み

Napoli style pork and onion genovese style

บาปรี เจโนเบซ

NAPOLI GENOVESE



006 黒豚肩ロースのアロスティチーニ 150
スパイス塩添え

Pork skewer-grilled with homemade Spice

หมูเสียบไม้ย่างเครื่องเทศโฮมเมด

Arrosticini



007 ミートボールのトマトオーブン焼き 170

Tomato oven baked meatball
ลูกชิ้นอบราดกับซอสมะเขือเทศ
Meatballs TOMATO



007 豚ヒレ肉のミラノ風カツレツ 190

Milanese-style
pork tenderloin cutlet
เนื้อสันในหมูกับซอสมะเขือเทศ



チキンステーキ

Chicken steak 009 120g 160
สเต็กไก่ 010 160g 190



黒豚ポークステーキ

Pork steak 011 120g 170
สเต็กหมู 012 160g 200



013 豚バラとゴボウの卵とじ 180

Park belly and burdock egg binding
หมูผัดสโตล์ ยานากาวา
BUTA GOBO



014 豚生姜焼き 170

Ginger grilled pork
หมูผัดขิงสโตล์ญี่ปุ่น
BUTA SHOUGA



オリジナルハンバーグ

Hamburg Steak

แฮมเบอร์เกอร์

฿120g 170

฿160g 200



目玉ハンバーグ

Fried egg Hamburg

แฮมเบอร์เกอร์ไข่ดาว

฿120g 180

฿160g 210



チーズハンバーグ

Cheese Hamburg steak

แฮมเบอร์เกอร์ชีส

฿120g 200

฿160g 230



ペッパーハンバーグ

Pepper Hamburg

แฮมเบอร์เกอร์ซอสพริกไทยดำ

฿120g 180

฿160g 210



和風ハンバーグ

Wafu Hamburg steak

แฮมเบอร์เกอร์ซอสเห็ด

฿120g 170

฿160g 200



おろしポン酢ハンバーグ

Ponzu Hamburg steak

แฮมเบอร์เกอร์ซอสพอนส์

฿120g 180

฿160g 210

グラタン



F01 小海老グラタン 250
Shrimp Gratin
กราแตงกุ้ง



F02 ペンネグラタン 200
Penne Gratin
กราแตงมัคกะโรนี



F03 サーモンとキノコのグラタン 250
Salmon and Mushroom Gratin
กราแตงแซลมอน

ドリア



F04 ビーフカレードリア 220
Beef curry Doria
ข้าวอบครีมชีสแกงกะหรี่เนื้อ



F05 チキンドリア 200
Chicken Doria
ข้าวอบครีมชีสไก่



F06 ハンバーグドリア 260
Hamburg Doria
ข้าวอบครีมชีสแฮมเบอร์เกอร์

表示価格より、VAT7%とサービス料10%を頂戴いたします。The price excludes 7% and 10% service charge.



001 スパゲティ バジリコ 190

Spaghetti basilico
สปาเก็ตตี้ บาซิลิก้า



002 自家製パンチェッタの 210

ペペロンチーノ

Homemade pancetta spaghetti
peperoncino

สปาเก็ตตี้ ผัดพริกเบคอน



003 昭和のナポリタン 200

Spaghetti Neapolitan

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ



004 明太子スパゲッティ 240

Spaghetti with Mentaiko

สปาเก็ตตี้ไข่ปลาเค็ม



005 梅と大葉のスパゲッティ 200

Spaghetti with Plum and
Green Shiso

สปาเก็ตตี้ผัดบ๊วยใบโหระ



G06 **สปาเก็ตตี้แอมโตริชาโน** 210

Tomato spaghetti with bacon&cheese

สปาเก็ตตี้ผัดเบคอนและชีส



G07 **สปาเก็ตตี้ อร่าเบียตา** 190

Spagheff Arrabbiata

สปาเก็ตตี้อารับเบียตา



G08 **คาร์บอนาร่า สปาเก็ตตี้** 230

Spaghetti carbonara

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า



G09 **สปาเก็ตตี้ กอร์กอนโซล่า** 290

Spaghetti Gorgonzola Cheese

สปาเก็ตตี้กอร์กอนโซล่าชีส



G11 **แซลมอนครีมสปาเก็ตตี้** 230

Spaghetti Salmon Cream

สปาเก็ตตี้แซลมอนครีม



G12 **สปาเก็ตตี้มีทซอส** 200

Spaghetti with Meat Sauce

สปาเก็ตตี้มีทซอส



H01 **ビーフカレーライス** 240

H02 Beef curry rice

ข้าวหมู่น้ำแกงกะหรี่เนื้อ HALF 160



H03 **オムライス** 200

H04 Omu rice

ข้าวผัดห่อไข่ HALF 150



H05 **エビピラフ** 240

Shrimp pilaf

ข้าวผัดกุ้ง

Ebi pilaf



H06 **チキンピラフ** 180

Chicken pilaf

ข้าวผัดไก่



H07 **ミニローストビーフ丼** 180

Mini roast beef don

ข้าวหมู่น้ำน้อยย่าง



おにぎり

Rice ball

ONIGIRI

H08 **うめ**

Ume

บ๊วย

H09 **サーモン**

Salmon

แซลมอน

H10 **明太子**

Mentaiko

ไข่ปลาเค็ม

H11 **昆布**

Kombu

สาหร่าย

All 60

H12 **ご飯 新潟コシヒカリ** 60

Japanese Rice KOSHIHIKARI

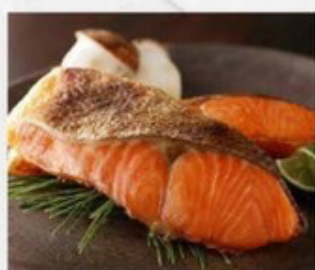
ข้าวสวย

だし茶漬 DASHI CHAZUKE

締めに染み渡る一杯



Plum
びい



Salmon
แซลมอน



Kelp
สาหร่ายคอมบุ



Mentaiko
ไข่ปลาคอด

梅、昆布、鮭 120
Plum, kelp, salmon
บิ๊ว, สาหร่ายคอมบุ, แซลมอน

明太子 150
Mentaiko
ไข่ปลาคอด

Drink Menu



ビール

サッポロ生ビール Sapporo	355ml	145
	640ml	260

シンハー瓶ビール Shingha bottle	L 140 M 90
----------------------------	------------

アサヒ瓶ビール Asahi bottle	L 150 M 100
-------------------------	-------------

キリン瓶ビール Kirin bottle	L 165 M 110
-------------------------	-------------



ウィスキー

ストレート、ロック、ソーダ割り
straight, lock, soda

Dewar's デュワーズ	Glass 110	bottle 1200
------------------	-----------	-------------

suntory whisky サントリー角	Glass 140	bottle 1600
--------------------------	-----------	-------------

black nikka ブラックニッカ リッチブレンド	Glass 180	bottle 1980
--------------------------------	-----------	-------------



日本酒

麒麟山 超辛口 徳利 Kirinzan choukarakuchi	一合 180ml	380
--------------------------------------	----------	-----

麒麟山 超辛口 ボトル Kirinzan choukarakuchi	720ml	1500
---------------------------------------	-------	------

楯野川純米大吟醸 Tatenogawa junmai daiginjo	720ml	1980
--	-------	------



果実酒

ロック、ソーダ割り
lock, soda

小左衛門純米ゆず酒 Kosaemon yuzusyu	500ml	Glass 200	bottle 1680
-------------------------------	-------	-----------	-------------

やたがらす 吉野物語 ラ・フランス Yatagarasu yoshino monogatari la france	720ml	Glass 180	bottle 2000
--	-------	-----------	-------------



焼酎

ストレート、ロック、ソーダ割り
straight, lock, soda

lla no shima 壱岐の島(麦)	900ml	Glass 100 bottle 1600
lla supergold22 壱岐スーパーゴールド(麦)	720ml	Glass 110 bottle 1600
Rokuchoshi 六調子(米)	720ml	Glass 190 bottle 2280
Kuro kirishima 黒霧島(芋)	720ml	Glass 150 bottle 1800
Katajikenai かたじけない(芋)	900ml	Glass 110 bottle 1600
Hana yalako 華奴(芋)	900ml	Glass 100 bottle 1600
Kikaizima 喜界島(黒糖)	900ml	Glass 130 bottle 1800

ソフトドリンク

コーラ cola	40
ダイエットコーラ diet cola	40
ジンジャール ginger ale	40
オレンジジュース orange juice	50
カルピス calpis	40
緑茶 green tea	50
ウーロン茶 oolong tea	60
水 water	30
ソーダ soda	30

キューブアイス cube ice	40
レモン lemon	40

~Sparkling wine~

プロセッコ エクストラドライ

NV prosecco Extra Dry

Astoria butterfly

Origin : Treviso, Italy

Grape : Glera

心地よいクリーミーな泡。しっかりとした
果実味はあらゆる料理に合わせられます。

Pleasant bubbles and intense
fruit palate cover varied dishes.

芳醇な味わい、รสชาติผลไม้เข้มข้น

เหมาะสำหรับอาหารหลากหลาย



1080

ランブルスコ セッコ 赤・微炭酸

NV Lambrusco Secco Reggiano

Pra di Bosso

Origin : Italy

Grape : Lambrusco

Maaontericcco

ベリー系の香りと心地よいタンニンが
特徴的な辛口フルボディ。

A dry full-bodied Lambrusco
with berry aromas and discreet
tannins.

ไวน์แดงจากพันธุ์องุ่น
Lambrusco ที่ให้รสชาติดีตรง
กลิ่นผลบลูเบอร์รี่ชัดเจน
รวมถึงแทนนินที่เข้มข้น



1080

~White wine~

ピノ・グリージョ

VILLA SANDI Pinot

Grigio Delle Venezie

Origin : Veneto, Italy

Grape : Pinot Grigio

柑橘系の爽やかな香りが食欲を刺激し、
喉の乾きを癒してくれる白ワインです。

Fruity palate and citrus aroma.
Enjoy with appetizer.

ไวน์ขาวที่ให้รสสัมผัสสดชื่นอย่างมาก
ทำให้ผู้ดื่มรู้สึกสดชื่นกระปรี้กระเปร่า
อย่างมาก



1080

コン・バールソーヴィニオン・ブラン

Plaimont Colombeard

-sauvignon

Origin : Cotes de Gascogne
France

Grape : Colombard,
sauvignon Blanc

フルーティーで飲みやすく、
柑橘の香りが特徴。

さっぱりしたワインが好きな方に。
Citrusy and refreshing white
with wine that will stimulate
your appetite and satisfy your
thirst.

รสชาติผลไม้รวม
พร้อมกลิ่นของชีตรัส



1080



ボヤ シャルドネ チリ

Garces silve Boya
Chardonnay

Origin : Chile
Grape : Chardonnay

近年話題のチリの冷涼地域産。爽やかな酸味とキレのある果実味が魅力的。

Cool region in chile. Refreshing aroma and crisp palate.

チリは南緯の国で涼しい気候。ワインは果実味が豊かで酸味が爽やか。

1180



ジュリア シャルドネ

ILauri Julia Chardonnay

Origin : Abruzzo, Italy
Grape : Chardonnay

レモンやパイナップルの香りを持つ爽やかな白ワイン。バシリコに合います。

Lemon and pineapple aroma. Recommend with our signature Basilico spaghetti

レモンやパイナップルの香りを持つ爽やかな白ワイン。バシリコに合います。

1180



トーフ ソーヴィニヨン・ブラン

Thofu Sauvignon Blanc

Origin : Marlborough, New Zealand
Grape : Sauvignon Blanc

はじけるパッションフルーツの香り&ジューシーな飲み口。カニクリームコロッケに◎

Vibrant passion fruit aroma and juicy palate. Go well with crab cream croquette.

果実味が豊かで酸味が爽やか。カニクリームコロッケに◎

1390



パフ リースリング

Phaff Tradition Riesling

Origin : Alsace, France
Grape : Riesling

リンゴのような香りでエレガントな果実味。クリームソースとの相性も良し。

Elegant fruit aroma and palate like apple. good with cream sauce.

果実味が豊かで酸味が爽やか。カニクリームコロッケに◎

1420

~Red wine~

ボヤ カベルネ・フラン

Graces silva Boya
Cabernet franc

Origin : Chile
Grape : Cabernet franc

ブラックベリーの香りとハーブのニュアンス
軽めのタンニンで飲みやすい。

BlackBerry aroma with hints of
herbs. Soft tannins and juicy palate.

กลิ่นหอมเบอร์รี่พร้อมกับสมุนไพร
รสชาตินุ่มนวล



ロス・ヴァスコス
カベルネソーヴィニヨン

Los BVASCOS
Cabernet Sauvignon

Origin : Chile
Grape : Cabernet sauvignon

ベリー系の香り豊かな柔らかいスパイシー感。シルキーなタンニンが特徴的。

Fruity aroma with hints of spicy
notes, refreshing acidity with mild
yet silky tannins.

กลิ่นหอมของผลไม้พร้อมกับเครื่องเทศ
ความหอมอ่อนเป็นกลางพร้อมความ
เปรี้ยวสดชื่นและรสชาตินุ่มนวล



1180

1180

ネロ・ダヴィラ

La calla Nero d'Avola

Origin : Sicily, Italy
Grape : Nero d'Avola

樹上追熟させたぶどうを使用。凝縮感ある
まろやかな味わいが楽しめます。

Enjoy mellow taste. Recommended
hamburg steak, doria and pasta.

รสชาติที่นุ่มนวล แนะนำให้ดื่มคู่กับ
สเต็กแฮมเบิร์ก โดเรียและพาสต้า



サンタナ リザーブ マルベック

Stant Ana Marbec Reserve

Origin : Argentina
Grape : Malbec

濃厚でフルボディな味わいで、ブラックベリー
やプラム、スパイスのニュアンスがたま
ります。アンデス山脈部周辺の土壌と気候が、マル
ベックぶどうに独自の特徴を与えていま
す。特にステーキやグリル料理との相性が
良い。

Argentine Malbec is characterized
by its rich, full-bodied flavor
featuring nuances of blackberry,
plum, and spices. The unique traits
of Malbec grapes derive from the
soil and climate around the Andes
Mountains. It pairs exceptionally
well with dishes like steak and
grilled cuisine.



1240

1240



キャンティ ヴェルナイオーロ
Rocca delle Macie
Vernaiolo Chianti

Origin : Toscana, Italy
Grape : Sangiovese

イタリアンの定番ワインです。トマトソース
の料理によく合います。

Savory and fruity aroma and palate.
Good match for Tomato base dishes.

ワインที่ให้รสสัมผัสสดชื่นอย่างมาก
ทำให้ผู้ดื่มรู้สึกสดชื่นกระปรี้กระเปร่า
อย่างมาก

1240



コート・デュ・ローヌ・ルーージュ
M. Chapoutier
Belleruche Cotes-du-Rhone

Origin : Cotes-du-Rhone, France
Grape : Grenache, Syrah

エレガントなタンニンに果実味と酸味の
バランスがよく、食事が進む本です。

Juicy and elegant palate. Great for
red meat steak and stew.

รสชาติหวานดื่มคู่กับเนื้อสเต็กและสตูว์

1420



マルベック・バレルセクション
BODEGAS SALENTEIN
Barrel selection Malbec

Origin : Argentina
Grape : Malbec

程よい力強さと複雑でありながら際立った
フーディーな香りを備えた、フレッシュな
ワインです。

A fruity and fresh with good
intensity and complex yet
outstanding fruity aromas.

ลูกผลไม้สดและหอมหวาน มีความเข้ม
ชั้นและซับซ้อนพร้อมกับกลิ่นผลไม้ที่
โดดเด่น

1600



ファビオ ポリチェッラ・リパッソ・
クラシコ・スペリオーレ

Fabiano Valpolicella
Ripasso Classico Superiore
Origin : Veneto, Italy

Grape : Corvina, Rondinella,
Corvinone, Molinara
まろやかなタンニンで、トマトソースにも
ホワイトソースにもオススメ。

Full-bodied with soft tannins.
Must try with our signature stew.

ด้วยรสชาติที่นุ่มนวล แนะนำให้ดื่มคู่กับ
สเต็ก

1700



マゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ブルゴーニュ

Bourgogne Pinot Noir
Joseph Drouhin

Origin : Toscana, Italy
Grape : Sangiovese

心地よいさくらんぼのような酸味そしてフレッシュな果実味とやさらかなタンニンのある、バランスに優れたエレガントなワイン。

A well-balanced, elegant wine with pleasant cherry acidity, fresh fruit flavors and soft tannins.

ワインที่มีความสมดุลและทรงเสน่ห์ มีกรดจากเชอร์รี่ที่นุ่มนวล รสชาติผลไม้สด และรสชาติที่นุ่มนวล



บาร์โรว์ ไวน์เบลตี

Viberti
Buon padre Barolo

Origin : Piedmont, Italy
Grape : Nebbiolo

ゆつくりと時間をかけて味の変化をお楽しみください。上質な肉料理に。

Pleasant palate with long finish, paired with mushroom and meat.

รสชาติที่นุ่มนวลดี ต้มคู่กับเห็ดและเนื้อ ทำให้รสชาติเข้ากันได้ดี

1890

2380



ブルネッロ・ディ・ディモンタルチーノ
カンポネ

ERESCOBALDI Campone
Brunello di Montalcino

Origin : Toscana, Italy
Grape : Sangiovese

フルーティー且つ華やかな香りとバランスの良い、柔らかく滑らかなタンニンが上品な赤ワイン。

Both fruity and floral notes in the bouquet with soft and well-balanced silky tannins

มีกลิ่นผลไม้และดอกไม้ทั้งคู่ใน bouquet พร้อมกับรสชาติที่นุ่มนวลและสมดุล

2880

Bistoro Izakaya



NIIGATA
EST.1991