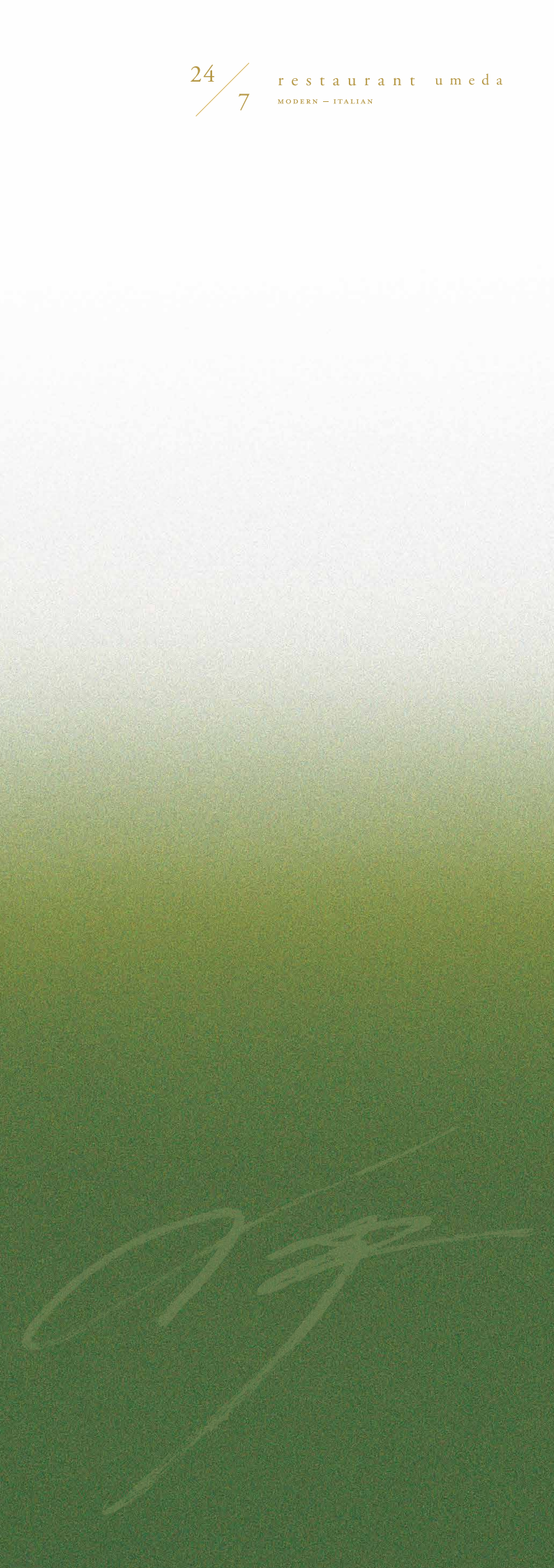


24 / 7

restaurant umeda
MODERN - ITALIAN



CASUAL

岩手鴨生ハムと果実のチーズムース最中
～瞬間燻製～

国産馬肉とアボカドのタルタル

10 品目のミネストローネ

2 種バケット

牛タンの赤ワイン煮込み

鰻のリゾット 仁淀川山椒の香り
or
からすみと大葉のオイルパスタ

抹茶のティラミス

24/7 珈琲 - 白金 -
or
和紅茶

8 品 5,000

STANDARD

和酒の食前酒

岩手鴨生ハムと果実のチーズムース最中 ～瞬間燻製～

国産馬肉とアボカドのタルタル

雲丹の冷製パスタ

季節のポタージュ

2 種バケット

真鯛のフリットゥーラ 白ワインソース

酢橘のグラニテ

国産牛もも肉のタリアータ バルサミコソース

鰻のリゾット 仁淀川山椒の香り
or
アスパラとパンチェッタの大葉クリームソースパスタ

抹茶のティラミス

24/7 珈琲 - 白金 -
or
和紅茶

12 品 7,000

SPECIAL

和酒の食前酒

岩手鴨生ハムと果実のチーズムース最中 ～瞬間燻製～

雲丹のカプチーノ仕立て

生ハムと果実の冷製パスタ

季節のポタージュ

2 種バケット

鱸のソテー レモンバターソース

酢橘のグラニテ

和牛フィレ肉 マルサラソース

鰻のリゾット 仁淀川山椒の香り

or

からすみと茸のオイルパスタ

抹茶のティラミス

24/7 珈琲 - 白金 -

or

和紅茶

12 品 9,000

PREMIUM

和酒の食前酒

岩手鴨生ハムと果実のチーズムース最中 ～瞬間燻製～

雲丹のカプチーノ仕立て

赤海老とアオリ烏賊 大葉香る冷製パスタ

季節のポタージュ

2 種バケット

帆立のグリル 九条葱ソース

酢橘のグラニテ

和牛フィレ肉のロッシーニ仕立て ～NIKUJAGA～

鰻のリゾット 仁淀川山椒の香り

or

ポルチーニクリームパスタ

和三盆のパンナコッタ ～黒すぐりのソース～

24/7 珈琲 - 白金 -

or

和紅茶

12 品 11,000

LUNCH SET

2,500

antipasto

本日の前菜 3 種盛り合わせ

zuppa

10 品目のミネストローネ

pane

2 種のバケット

primo piatto

A | アスパラとパンチェッタの大葉香るクリームソース

B | ひよこ豆と豚肉の煮込み トマトソース

C | 小松菜のサルシッチャのオイルパスタ

drink

24/7 珈琲 - 白金 -

or

和紅茶

or

煎茶

3,800

antipasto

本日の前菜 3 種盛り合わせ

zuppa

10 品目のミネストローネ

pane

2 種のバケット

secondo piatto

本日のお肉料理

primo piatto

A | アスパラとパンチェッタの大葉香るクリームソース

B | ひよこ豆と豚肉の煮込み トマトソース

C | 小松菜のサルシッチャのオイルパスタ

dolce

和ティラミスとフランボワーズ

drink

24/7 珈琲 - 白金 -

or

和紅茶

or

煎茶

LUNCH COURSE

5,500

antipasto

本日の前菜 3 種盛り合わせ

zuppa

季節のポタージュ

primi

生ハムと果実の冷製パスタ

pane

2 種のバケット

pesce

真鯛のフリットゥーラ 白ワインソース

secondo piatto

国産牛のタリアータ バルサミコソース

dolce

和ティラミスとフランボワーズ

drink

24/7 珈琲 - 白金 -

or

和紅茶

or

煎茶

DRINK MENU



PAIRING

ペアリング

一皿ごとの余韻を引き立てる、3つのペアリング。

24/7 restaurant umeda では
料理の香りや味わいに寄り添うペアリングを主体に
3つのスタイルをご用意しています。

Wine Pairing – 5 Glasses		
ワインペアリング - 5杯 -		4,800
Non-alcoholic Pairing – 4 Glasses		
ノンアルコールペアリング - 4杯 -		3,000
Japanese Sake – 4 Selections		
厳選和酒 - 4種ペアリング -		4,800

GLASS OF WINE

グラスワイン

SPUMANTE 泡

皇 - Sumeragi - [京丹波 / Japan]

皇 - すめらぎ - 1,400

シャルドネと甲州をブレンドした
ソムリエおすすめの国産スパークリング。

BIANCO 白

Timo Vermentino San Marzano [San Marzano / Puglia]

ティモ ヴェルメンティーノ サンマルツァーノ 1,200

柑橘系や白花のアロマと
心地よいミネラル感のフレッシュな味わい。

Calalenta Pecorino [Fantini / Abruzzo]

カラレンタ ペコリーノ 1,500

白桃や洋梨の心地よいアロマと繊細で果実味豊かな味わい。

Bramito Della Sala Chardonnay [Castello Della Sala / Umbria]

ブラミート デッラ サラ シャルドネ 1,900

ほのかな樽香とミネラル感溢れる上質な味わい。

Grace Gris de Koshu [Grace Wine / Japan]

グレイス グリ ド 甲州 1,800

日本を代表するトップワイナリーが贈る甲州ワイン。

ROSATO ロゼ

Calafuria[Negroamaro / Puglia]

カラフリア 1,600

アドリア海の潮風を感じさせるような
上品な塩味のバランスに優れた味わい。

ROSSO 赤

Fantini Sangiovese [Fantini / Puglia]

ファンティーニ サンジョヴェーゼ 1,200

一部バリックで熟成された芳ばしさと果実味が絶妙な味わい。

Peppoli Chianti Classico [Antinori / Toscana]

ペポリ キャンティ クラシコ 1,700

均整の取れたバランスの良いキャンティ クラシコ。

Le Difese [Tenuta San Guido / Toscana]

レ・ディフェーゼ 2,200

元祖スーパータスカンの3rdライン。

Tuno Wine Private Reserve Syrah [都農ワイン / Japan]

都農ワイン プライベートリザーヴ シラー 2,400

宮崎発の南国らしい豊かな果実味と
シラーのスパイス感が調和したミディアムボディ。

ARANCIONE 橙

Poderi Dal [Nespoli / Emilia Romagna]

ポデーリ ダル ネスポリ 1,400

エミリアの陽光を映す、果実味豊かな味わい。

BEER

ビール

Peroni Nastro Azzurro

ペローニ ナストロアズーロ

1,100

Asahi ZERO [Non-alcoholic]

アサヒ ゼロ [ノンアルコール]

700

WHISKY

ウイスキー

NIKKA FRONTIER

ニッカ フロンティア

1,000

TAKETSURU

竹鶴

1,500

HAKUSHU

白州

1,700

PUNI

プーニ

1,900

YAMAZAKI 12 YEARS

山崎 12年

2,500

JAPANESE SAKE

日本酒

TENBI Junmai Ginjo Hakuten

山口

天美 純米吟醸 火入 ~白天~	<i>Bottle</i>	8,000
	<i>Glass</i>	1,800

NICHI NICHI Yamada Nishiki

京都

日日 山田錦	<i>Bottle</i>	9,000
	<i>Glass</i>	2,100

KATSUYAMA Junmai Ginjo Ken

宮城

勝山 純米吟醸 猷	<i>Bottle</i>	11,000
	<i>Glass</i>	2,800

UGO NO TSUKI Tokusen Daiginjo Gekko

広島

雨後の月 超特選 大吟醸 月光	<i>Bottle</i>	13,000
	<i>Glass</i>	3,000

ISOJIMAN Daiginjo

山口

磯自慢 大吟醸	<i>Bottle</i>	18,000
	<i>Glass</i>	4,800

COCKTAIL

カクテル

Italian Lemon Soda

イタリアン レモンソーダ 1,200

Gin & Yuzu Tonic

ジン柚子トニック 1,300

Negroni Highball

ネグローニ ハイボール 1,200

Premium Moscow Mule

プレミアム モスコミュール 1,400

TEA COCKTAIL

茶 × カクテル

[Non-alcoholic / ノンアルコール]

Sencha Limone – Yame

煎茶リモーネ ～ハ女～ 1,100

Japanese Black Tea Orange – Benifuuki

和紅茶オランジュ ～べにふうき～ 1,100

SOFT DRINK

ソフトドリンク

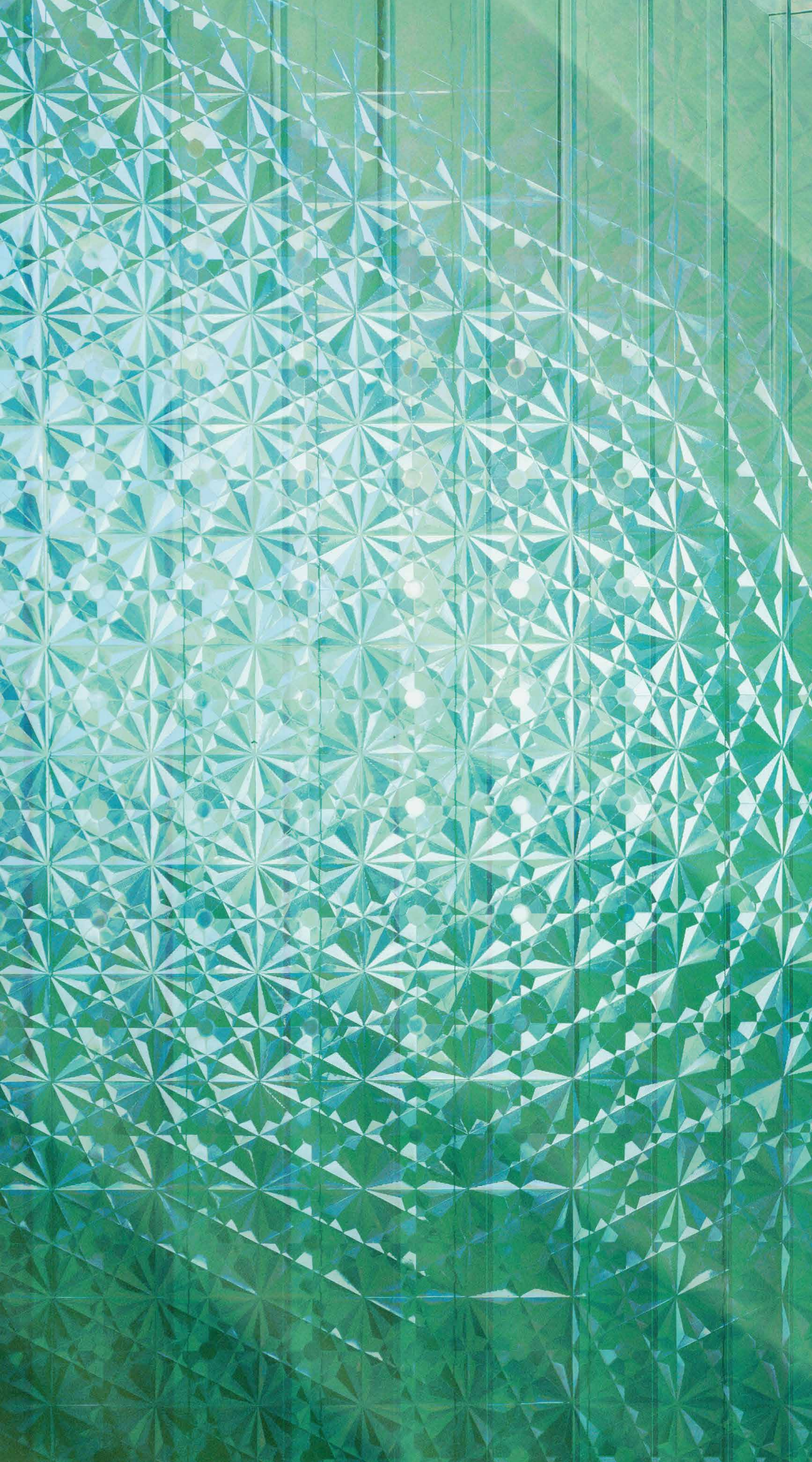
Coca - Cola	
コカ・コーラ	700
Fever-Tree Lemon Tonic	
レモン トニックウォーター	800
Fever-Tree Premium Ginger Ale	
フィーバーツリー プレミアム ジンジャーエール	800
Fever-Tree Elderflower Tonic Water	
フィーバーツリー エルダーフラワー トニックウォーター	800
S.Pellegrino Sparkling Natural Mineral Water	
サンペレグリーノ スパークリング ナチュラル ミネラルウォーター	1,400
Acqua Panna	
アクアパナ	1,100
Winery Grape Juice – Red	
ワイナリー ブドウジュース 赤	900
Winery Grape Juice – White	
ワイナリー ブドウジュース 白	900

CAFE

カフェ

Coffee Shirogane – Light Roast	
24/7珈琲 白金 ～浅煎り～	700
Caffè Latte	
24/7カフェラテ	700
Espresso Shirogane – Light Roast	
24/7エスプレッソ 白金 ～浅煎り～	600

WINE LIST



VINO SPUMANTE

泡

皇 - Sumeragi - [京丹波 / Japan]

皇 - すめらぎ -

7,700

シャルドネと甲州をブレンドした
ソムリエおすすめの国産スパークリング。

Arpa SOLSi [Trentino Alto Adige]

アルパ ソルシ

9,900

フェラガモがシャンパーニュ製法で生産するシャルドネ 100%。

Bellavista Alma Assemblage [Lombardia]

ベラヴィスタ アルマ アッサンブラージュ

17,000

イタリアのプレミアムスパークリングの代名詞。

Louis Roderer Collection [France / Champagne]

ルイ ロデレール コレクション

26,000

フランスシャンパーニュの名門。

VINO ARANCIONE

橙

Poderi Dal [Nespoli / Emilia Romagna]

ポデーリ ダル ネスポリ

7,700

エミリアの陽光を映す、果実味豊かな味わい。

VINO ROSATO

ロゼ

Calafuria [Negroamaro / Puglia]

カラフリア

8,800

アドリア海の潮風を感じさせるような、上品な塩味のバランスの味わい。

VINO BIANCO

白

Timo Vermentino San Marzano [San Marzano / Puglia]

ティモ ヴェルメンティーノ サンマルツァーノ 6,600

柑橘系や白花のアロマと心地よいミネラル感の、フレッシュな味わい。

Modello Bianco Delle Venezie [Masi / Veneto]

モデッロピアンコ デッレ ヴェネツィエ 7,700

酸味と適度なボディを感じられる爽やかでフルーティーな味わい。

Villa Antinori Bianco [Antinori / Toscana]

ヴィラ アンティノリ ビアンコ 8,000

豊富なミネラル感と上品さを兼ね備えた、お料理に合わせやすい万能型。

Calalenta Pecorino [Fantini / Abruzzo]

カラレンタ ペコリーノ 8,300

白桃や洋梨の心地よいアロマと、繊細で果実味豊かな味わい。

Attems Sauvignon Blanc [Attems / Friuli Venezia Giulia]

アテムス ソーヴィニヨンブラン 8,800

爽やかな酸味とシトラスを連想させる上品な味わい。

Grace Gris de Koshu [Grace Wine / Japan]

グレイス グリ ド 甲州 8,800

日本を代表するトップワイナリーが贈る甲州ワイン。

Inama Vin Soave Classico [Inama / Veneto]

イナマ ヴィン ソアーヴェ クラシコ 9,900

ソアーヴェを代表するイナマのベーシックライン。

Gavi Del Comune Di Gavi [Villa Sparina / Piemonte]

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ 11,000

爽やかな果実味と酸味が心地よいスムーズな味わい。

Bramito Della Sala Chardonnay [Castello Della Sala / Umbria]

ブラミート デッラ サラ シャルドネ 12,000

ほのかな樽香とミネラル感溢れる上質な味わい。

Edizione Bianco [Fantini]

エディツィオーネ ビアンコ 13,000

イタリア各地の最高品質のブドウをブレンドした
エレガントで深みのある味わい。

Jermann Pinot Grigio [Jermann / Friuli Venezia Giulia]

イエルマン ピノグリージョ 15,000

豊かな果実味、ミネラル感と酸味が調和した、バランスの良い味わい。

Roero Arneis [Bruno Giacosa / Piemonte]

ロエロ アルネイス 18,000

爽やかな酸味と豊かな果実味が楽しめる、アルネイスの最高峰。

Vistamare [Gaja / Toscana]

ヴィスタマーレ 22,000

オーシャンビューの名に相応しい、ミネラル感が魅力の上品な味わい。

VINO ROSSO

赤

Feudo Arancio Cabernet Sauvignon

[Feudo Arancio / Sicilia]

フェウド アランチョ カベルネ ソーヴィニヨン 6,600

シチリアの太陽を浴びた果実味とハーブ香を感じる
なめらかでふくよかな味わい。

Fantini Sangiovese [Fantini / Puglia]

ファンティーニ サンジョヴェーゼ 7,000

一部バリックで熟成された芳ばしさと、果実味が絶妙な味わい。

Corte Giara Merlot Corvina [Allegrini / Veneto]

コルテ ジャーラ メルロー コルヴィーナ 7,700

赤系果実の香りとメルローの
柔らかさを兼ね備えたバランスの良い味わい。

Jorio Montepulciano d' Abruzzo [Umni Ronchi / Abruzzo]

ヨーリオ モンテプルチアーノ ダブルッツォ 8,800

厳選した有機ブドウで作られた理想形のモンテプルチアーノ。

Peppoli Chianti Classico [Antinori / Toscana]

ペポリ キャンティ クラシコ 9,000

均整の取れたバランスの良いキャンティ クラシコ。

Don Camillo [Fantini / Abruzzo]

ドン カミッロ 9,900

サンジョヴェーゼ × カベルネの、パワフルでモダンなスタイル。

Tsuno Wine Private Reserve Syrah [都農ワイン / Japan]

都農ワイン プライベートリザーヴ シラー 11,000

宮崎発の南国らしい豊かな果実味とシラーの
スパイス感が調和したミディアムボディ。

Red Angel [Jermann / Friuli Venezia Giulia]

レッド エンジェル 13,000

ピノ・ネロ 100% のフルーティーでチャーミングなワイン。

Le Difese [Tenuta San Guido / Toscana]

レ・ディフェーゼ 14,000

元祖スーパータスカンの 3rd ライン。

Amarone della Valpolicella Classico

[Luigi Righetti / Veneto]

アマローネ デッラ
ヴァルポリチェッラ クラッシコ 15,000

陰干しの凝縮感とタンニンが調和した、果実味豊かな洗練された味わい。

Edizione Cinque Autoctoni [Fantini]

エディツィオーネ チンクエ アウトークニ 17,000

モンテプルチアーノをメインに樹齢の古い 5 種類の
葡萄をブレンドした濃厚な味わい。

Lucente [Luce / Toscana]

ルチエンテ 19,000

メルロー × サンジョヴェーゼの Luce2nd。

Sito Moresco [Gaja / Piemonte]

シト モレスコ 22,000

ネッビオーロを主体にボルドー品種をブレンドした
バランスの良いフルボディ。

