



Enjoy delicious Italian dishes from the freshest organic ingredients at INOW.
 INOW - the finest organic Italian restaurant since 1983.
 We look forward to having you here !

Hot News!

4名様からお得な
 パーティプランを
 掲載しました

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Wine](#)
- [Party Plan](#)
- [Space](#)
- [Event](#)
- [Access](#)

Regular Wine List

BY THE GRASS

- スプマンテ
- 赤ワイン
- ロゼワイン
- 白ワイン
- サイドメニュー

このページを印刷

By the Glass

- ソーヴェニヨンブラン (Bianco 白ワイン)
 青い草のような香りと青リンゴの爽やかなアロマ

¥ 735
Full Bottle ¥ 3,625
- シャルドネ (Bianco 白ワイン)
 トロピカルフルーツやバナナ・洋ナシの香り

¥ 840
Full Bottle ¥ 4,200
- サンジョベーゼ (Rosso 赤ワイン)
 イタリアの代表品種。ハウスワインよりも1級上の物をご用意しました。

¥ 735
Full Bottle ¥ 3,625
- メルロー (Rosso 赤ワイン)
 フルーツで調和の取れた味わい。
 メルロー独特の滑らかな口当たりをお楽しみください。チョコレート・プラムの香り

¥ 840
Full Bottle ¥ 4,200
- カベルネソーヴェニヨン (Rosso 赤ワイン)
 オーガニックのブドウを使用したフルボディ。
 ベリーの香り、ブラックチェリー・黒胡椒を思わせます。

¥ 840
Full Bottle ¥ 4,200

[PAGE TOP](#)

Spumante / Champagne スプマンテ

- ビル・シャルドネ (イタリア・ピエモンテ)
 かなりすっきりとした辛口の発泡ワイン。どんな料理にもあいます。

Half Bottle ¥ 2,000
Full Bottle ¥ 4,000
- バイパー・エドシック (フランス)
 赤いラベルが印象的。香り高い辛口のシャンパン

¥ 8,400

[PAGE TOP](#)

Rosso 赤ワイン

- キャンティ・クラシコ・1/2 (イタリア・トスカーナ)
 ミディアムボディ。サンジョベーゼ主体の飲みきりサイズ。

Half Bottle ¥ 2,600
- コルディッチ Rosso (イタリア・シチリア)
 フルーツで葡萄の甘さを感じるワイン。ライト〜ミディアムボディ。

¥ 2,600
- キャンティ・ファルキーニ (イタリア・トスカーナ)
 サンジョベーゼ主体。クラシコよりも軽めの仕上がり。

¥ 3,000
- ラ・セグレタ・ロッソ (イタリア・シチリア)
 ネロ・タヴォラ主体。ミディアム〜フルボディ。完熟した葡萄を使ったバランスのよいワイン。

¥ 3,700
- ヴィダ・オーガニカ・カベルネ・ソーヴェニヨン (アルゼンチン)
 ブルーベリーや赤い果実の香り。フルボディ。

¥ 4,000

[PAGE TOP](#)

Rose ロゼワイン

ROSSO Rosso

- **ダーマ** (イタリア・アブルッツォ)
ソフトな赤チェリー色で、フルーティーなアロマが長く続き。 ¥ 3,600

[PAGE TOP](#)

Bianco 白ワイン

- **レチョート・ディ・ソアーベ** (イタリア・ヴェネト)
極甘口。香り高いデザートワイン。食前酒や食後のデザートの代わりにフォアグラや生ハムにピッタリ。 Shot ¥ 1,050
Half ¥ 8,400
- **メリッジオ・1/2** (イタリア・トスカーナ)
トスカーナといえどレピアーノ。もっともポピュラーな品種です。飲みきりサイズに。 Half ¥ 2,600
- **チロ・ピアンコ** (イタリア・カラブリア)
最近注目されている白ワイン。心地よい酸味。すっきりとしたりんごの様な香り。 ¥ 2,600
- **ラ・セグレタ・ピアンコ** (イタリア・シチリア)
蜂蜜を思わせる白ワイン。 ¥ 3,700
- **ソービニョブラン・フーマ** (イタリア・ヴェネト)
香い草とスモーキーな香り。人気のソービニョブラン主体。 ¥ 3,700
- **ヴィダ・オーガニカ・シャルドネ** (アルゼンチン)
トロピカルフルーツの香りの白ワイン。辛口。 ¥ 4,000
- **ピエロバン・ソアーベ "カルヴァリーノ"** (イタリア・ヴェネト)
花の香りとすっきりした飲み心地。しっかりと酸もまいています。 ¥ 4,200

[PAGE TOP](#)

Side サイドメニュー

- 本日のアンティパストミスト (シェフのおまかせ前菜盛り合わせ) ¥ 2,100~
- 本日のおつまみ盛り合わせ (日替わりおつまみ盛り合わせ) ¥ 1,260~
- 本日のピッツァ (スタッフにお尋ねください) ¥ 1,260~
- 本日の鮮魚カルパッチョ (スタッフにお尋ねください) ¥ 945~
- 生ハム (フリウリ産生ハム) ¥ 945
- チーズ盛り合わせ ¥ 945

[PAGE TOP](#)

その他、**隠しワイン**をご用意しております。
グラス1杯やデザートワインも揃えております。スタッフにお尋ねください。
また、お好きな**ワインの持ち込みもOK**です。(ただし持ち込み料として1本につき1000円をいただいております)

[Print this page](#)

[Site Policy](#) [Contact & Mail](#) [Staff Wanted](#)

東京都目黒区自由が丘2-17-8 ザ・フロントビルB1 TEL 03-5729-4621
Copyright © 2008 - Organic Italian Restaurant INOW All Rights Reserved.
powered by [IMAMURA DESIGN T2](#)