

BRAND NEW WINES! 真新しい

SHUMAN SIVI PINOT ORANGE CHERRY チェリー/ NUTMEG ナツメグ SLOVENIA スロヴェニア PRIMORJE プリモリエ/ PINOT GRIS ピノグリ ½ G: ¥1100 / G: ¥2000	RADIKON RIBOLLA 2013 ORANGE TART ORANGE タルトオレンジ/ WOOD ウッド/ ITALY イタリア/ FRIULI フリウリ/ RIBOLLA リボッラ ½ G: ¥1300 / G: ¥2400	CASCINA TAVIJN RUSCHENA RED FLORAL 花やか/ OAK オーク/ ITALY イタリア/ PIEDMONT ピエモンテ/ RUCHE ルシュ G: ¥1300 / B: ¥7900	DOMAINE LABET LES VARRONS ORANGE MINERAL ミネラル/ SMOKE スモーク/ FRANCE フランス/ JURA ジュラ/ CHARDONNAY シャルドネ G: ¥1400 / B: ¥10900	FUNKY CHATEAU MERLOT 2019 RED BLUEBERRY ブルーベリー/ OAK オーク/ JAPAN 日本/ NAGANO 長野県/ Merlot メルロー ½ G: ¥1300 / G: ¥2400
MATASSA BRUTAL ORANGE ORANGE OLIVES オリーブ/ FRESH LUMBER 新鮮な材木/ FRANCE フランス/ LANGUEDOC ラングドック/ MACABEU マカベオ G: ¥1500 / B: ¥9500	TRINCERO A-YUKI 2014 RED DRY ドライ/ VERY DRY めっちゃドライ/ ITALY イタリア/ PIEDMONT ピエモンテ/ BARBERA バルベーラ G: ¥1400 / B: ¥9200	QVEVRI ORANGE DRIED APRICOT ドライドエーブリコット/ GRAPE SKIN ブドウの皮/ FRANCE フランス/ LANGUEDOC ラングドック/ SAUVIGNON BLANC ソーヴィニヨンブラン G: ¥1400	SLOBODNE DEVINER ORANGE TANGERINE タンジェリン/ ELDERFLOWER エルダーフラワー/ SLOVAKIA スロバキア/ DEVIN デヴィン G: ¥1200 / B: ¥7600	FUNKY CHATEAU FUNKY ROUGE 2020 RED SANDLEWOOD サンドルウッド/ CHERRY チェリー/ JAPAN 日本/ NAGANO 長野県/ Merlot メルロー G: ¥1300 / B: ¥9600
MATASSA BRUTAL ROUGE RED EUCALYPTUS ユーカリ/ TOBACCO たばこ/ FRANCE フランス/ LANGUEDOC ラングドック/ CARIGNAN カリニャン G: ¥1500 / B: ¥9500	CANTINA GIORDINO PASKI '19 ORANGE FRANCE NORMANDY APPLE フランスノルマンディーアップル/ ITALY イタリア/ CAMPANIA カンパニア/ CODA DI VOLPE G: ¥1300 / B: ¥8300	WABI SABI ORANGE MOON ORANGE MINERAL ミネラル/ GRAPEFRUIT グレープフルーツ/ AUSTRIA オーストリア/ GRÜNER VELTLINER BLEND グリューナーヴェルトリーナー G: ¥1100 / B: ¥6500	MICHAL BAZALIK "B" 2020 ORANGE MIKAN みかん/ BAMBOO 竹/ SLOVAKIA スロバキア/ WHITE BLEND 白ブレンド G: ¥1200 / B: ¥7600	CALABRETTA ROSSO 2015 RED BLACK CHERRY ブラックチェリー/ ITALY イタリア/ RED BLEND 赤ブレンド G: ¥1100 / B: ¥6500
SENTENCIA LAS BAIRETAS ORANGE APRICOT アプリコット/ HONEYSUCKLE ハニーサックル/ SPAIN スペイン/ VALENCIA バレンシア/ MUSCAT マスカット G: ¥1100 / B: ¥5500	L'ARCO PARIO 2015 RED RASPBERRY ラズベリー/ SUÈDE スエード/ ITALY イタリア/ VENETO ベネト/ RED BLEND 赤ブレンド G: ¥1300 / B: ¥10500	BK WINES OVUM WHITE MINERAL ミネラル/ SWEET PEAR 甘い梨/ SOUTH AUSTRALIA 南オーストラリア/ GRÜNER VELTLINER グリューナーヴェルトリーナー G: ¥1200 / B: ¥7900	BK WINES CARTE BLANCHE WHITE VANILLA バニラ/ BANANA バナナ/ SOUTH AUSTRALIA 南オーストラリア/ WHITE BLEND 白ブレンド G: ¥1200 / B: ¥7500	"WIZARD WINE" (HEITER BIS WOLKIG) RED FLORAL 花やか/ TOBACCO タバコ/ GERMANY ドイツ/ RED WHITE BLEND 赤白ブレンド G: ¥1300 / B: ¥10500
PIQUENTUM MALVAZIJA ORANGE CALM 穏やか/ EASY DRINKING 飲みやすい/ CROATIA クロアチア/ ISTRA イストリア/ MUSCAT マスカット G: ¥1100 / B: ¥5500		KRASNA HORA LA BLANCA 2020 WHITE GOLDEN APPLE 黄リンゴ/ LEMON レモン/ CZECH チェコ/ MORAVIA モラヴィア/ WHITE BLEND 白ブレンド G: ¥1000 / B: ¥4800		

WINE TASTING FLIGHTS



2 VINTAGES OF PRARUAR 2つずつの2つの違う年

TASTING POUR OF BOTH THE 2016 & 2017 VINTAGES OF OUR FAVORITE WINE,
IL CENSO PRARUAR FROM SICILY
2016年と2017年の両方の試飲
この店お気に入りのオレンジワイン
G: ¥1300



ワイン試飲会

2 FUNKY CHATEAU MERLOTS

ファンキーなシャトーメルローの2種類

TASTING POUR OF FUNKY CHATEAU MERLOT 2019
AND FUNKY ROUGE 2020
ファンキーシャトーメルローとファンキー
シャトーファンキールージュの試飲会
G: ¥1800

OLD FAVORITES 毎日のお気に入り

IL CENSO PRAUAR 2016

ORANGE

HINOKI ひのき RUM RASIN ラムレーズン/
ITALY イタリア SICILY シチリア/
CATTERATTO カタラット
G: ¥1300 / B: ¥8400

IL CENSO PRAUAR 2017

ORANGE

HINOKI ひのき RUM RASIN ラムレーズン/
ITALY イタリア SICILY シチリア/
CATTERATTO カタラット
G: ¥1200 / B: ¥7600

IL CENSO NIJURO 2016

RED

SMOKE スモーク BLACKBERRY ブラックベリー/
ITALY イタリア SICILY シチリア/
PERRICONE ペリコネ
G: ¥1200 / B: ¥7600

TORRE ALLE TOLFE CHIANTI 18

RED

CHERRY チェリー LEATHER レザー/
ITALY イタリア TUSCANY トスカーナ/
CHIANTI キャンティ
G: ¥1000 / B: ¥5200

LA SOEUR CADETTE

WHITE

LEMON レモン GRASS グラス/
FRANCE フランス BOURGOGNE ブルゴーニュ/
CHARDONNAY シャルドネ
G: ¥1100 / B: ¥5900

ZAGO PROSECCO

BUBBLES

DRY ドライ REFRESHING さわやかな味/
ITALY イタリア VENETO ベネト/
GLERAO グレーラ
G: ¥1000 / B: ¥5500

HOUSE
WINE
¥800

ROSÉ
ロゼ
CERASUOLO
チェラソーロ

ORANGE
オレンジ
PINOT GRIGIO
ピノグリージョ

WHITE
白
MALVASIA
マルヴァジーア

RED
赤
MONTEPULCIANO
モンテプルチャーノ



WINTER COCKTAILS

SANITA'S ORIGINAL WINTER COCKTAILS サニータのオリジナルwinterカクテル

GO GO SWALLOWS

ゴーゴーツバメ

¥1300

SHISO LEAF, MEZCAL, RYE WHISKEY, FRESH LEMON JUICE, AMARO NONINO, SPICY HONEY SYRUP
紫蘇の葉、メスカル、ライワイiskey、フレッシュレモン ジュース、アマロノニノ、スパイシーハニーシロップ

SHISO VERDE

シソヴェルデ

¥1300

TEQUILA, MEZCAL, FRESH LIME JUICE, YELLOW CHARTREUSE, SIMPLE SYRUP, SHISO AND MUDDLED CUCUMBER
テキーラ、メスカル、フレッシュライムジュース、黄色のシャルトリューズ、シロップ、紫蘇、きゅうりのマドラー

SMOKED CHERRY COKE

スモークチェリーコークス

¥1200

CHERRY HEERING, MARASCHINO CHERRY LIQUOR, AMARO, AVERNA, MEZCAL, CHERRY AND HINOKI BITTERS
チェリーヒーリング、マラスキーノチェリーリカー、アマロ、アヴェルナ、メスカル、チェリーとヒノキビターズ

WINSTON'S CABIN

ウィンストンのキャビン

¥1200

MEZCAL, AMARO AVERNA, BORSICI VANILLA AMARO, CHERRY AND HINOKI BITTERS
メスカル、アマロアヴェルナ、ボルシビニラアマロ、チェリーとヒノキビターズ

NATALIE VALENTINE

ナタリーバレンタイン

¥1300

DARK RUM, FRESH ORANGE AND YUZU JUICE, FERNET, AMARO NARDINI, VELVET FULERNUM
ダークラム、フレッシュオレンジと柚子ジュース、フェルネット、アマロナルディーニ、ベルベットファレルナム

SANITA'S NEW MANHATTAN

サニータの新しいマンハッタン

¥1300

RYE WHISKEY, PUNT E MES VERMOUTH, JAPANESE HINOKI BITTERS, JAPANESE YUZU BITTERS
リッテンハウスライワイiskey、プントイーメイスベルモット、日本の檜ビターズ、日本の柚子ビターズ

SANITA'S SOURS サニータのサワー

UMEBOUSHI SOUR

梅干しサワー

¥900

(non-alcoholic / お酒なし ¥700)

45ml shochu, muddled umeboshi, simple syrup, soda water and Japanese shiso bitters
にごり梅、シロップ、ソーダに紫蘇のビターズ
ハイボールとしてもカクテルとしてもお召し上がりいただけます

WHISKEY SOUR

ウイスキーサワー

¥1300

bourbon, fresh lemon juice, cinnamon syrup, egg white, grated cinnamon
バーボン、フレッシュレモンジュース、シナモンシロップ、卵白、すりおろしたシナモン

THE BEST SALTY LEMON SOUR IN TOKYO

東京の最高の塩レモンサワー

¥1000

(non-alcoholic / お酒なし ¥800)

45ml shochu, Fresh juice of 1 whole lemon, simple syrup, Sicilian sea salt and soda water
焼酎45ml、レモン1個入りフレッシュジュース、シンプルシロップ、シチリア海塩、ソーダ水

CLASSIC COCKTAILS クラシックなカクテル

OAXACA OLD FASHIONED

オアハカ オールドファッショ

¥1200

Reposado Tequila, mezcal, agave syrup, orange twist.
レポサド テキーラ、メスカル、アガベシロップ、オレンジツイスト

MEZCAL NEGRONI

メスカルネグローニ

¥1200

Mezcal, Gran Classico, Antica Formula vermouth
メスカル、グランクラシコ、アンティカ フォーミュラ ベルモット

ROME WITH A VIEW

ローム ウィズ アービュー

¥1100

Campari, fresh lime juice, and dry vermouth, shaken, topped with Soda water. (Low alcohol and easy drinking)
カンパリ、フレッシュライムジュース、ドライベルモットを振ってから、ソーダ水をトッピングします。(低アルコールで飲みやすい)

サニータ
Sanita



WINTER

IPA, DOUBLE IPA & PALE ALE

WESTBROOK BREWING IPA
ウェストブルック・ブルーイング IPA
IPA / S. CAROLINA サウスカロライナ
355 ML / 6.8% / ¥1300

WESTBROOK BREWING CRYO POP SABRO
ウェストブルック ブルーイング クリヨ ポップ
サブロー IPA
IPA / S. CAROLINA サウスカロライナ
473 M / 7% / ¥1600

BREWDOG PUNK IPA
ブリュードッグ パンクIPA
IPA / SCOTLAND スコットランド
330ML / 5.6% / ¥1000

BREWDOG ELVIS JUICE
ブリュードッグ エルヴィス ジュース
GRAPEFRUIT IPA グレープフルーツIPA
SCOTLAND スコットランド
330ML / 6.5% / ¥1000

STOUT AND DARK BEERS

VIRGINIA BEER CO. ELBOW PATCHES
エルボー パチズ
OATMEAL STOUT オートミールスタウト
VIRGINIA バージニア
355 ML / 5% / ¥1200

VIRGINIA BEER CO. I PRAY YOU REMEMBER
アイ プレー ユー レメンバー
IMPERIAL PORTER インペリアル ポーター
VIRGINIA バージニア
473 ML / 8% / ¥1600

O'CONNOR UP TO ELEVEN
オーコナー アップ ター エレブン
OAK AGED ALE エール(オーク樽熟成)
VIRGINIA バージニア
473 ML / 6.5% / ¥1600

LAGERS AND PILSNERS

VIRGINIA BEER COMPANY BELLISSIMO ITALIAN PILSNER
ベリッシモイタリアピルスナー[®]
ITALIAN PILSNER イタリアピルスナー / VIRGINIA バージニア
473 ML / 6% / ¥1600

HARDYWOOD PARK RICHMOND LAGER
ハーディウッドパーク リッチモンドラガー
CRAFT LAGER クラフトラガー / VIRGINIA バージニア
473 ML / 5% / ¥1400

BROOKLYN LAGER
ブルックリン ラガー
LAGER ラガー / BROOKLYN ブルックリン
350ML / 5% / ¥1000

★ SAPPORO RED STAR ★
サッポロ赤星
LAGER ラガー / SAPPORO サッポロ /
500ML / 5% / ¥1000

NATURAL LAMBIC

Cantillon Gueuze Lambic bio カンティヨン グース ランビック ビオ
Lambic ランビック / Belgium ベルギー
375ml / 5.5% / ¥2000

FOOD MENU

SMALL おつまみ PLATES

SALAMI / CHEESE

¥700 each / 各700円

FENNEL SALAMI

フェンネルサラミ

SPICY SALAMI

スペイシーサラミ

BLACK PEPPER PECORINO

ブラックペッパーぺコリーノ

SMOKED SCAMORZA

スモークスカモルツァ

TALEGGIO

タレッジョ

SALAMI & CHEESE

PLATTER

盛り合わせ

¥2000

FRESH BURRATA

フレッシュブルッターナー

DRIZZLED WITH UNFILTERED
SICILIAN OLIVE OIL &
MALDON SEA SALT FLAKES.

SERVED WITH SLICED BAGUETTE

シチリア産無速過オリーブオイルと
マルدونのシーソルトをかけて。
バゲットスライスでのご提供。

¥1200

MIXED NUTS

ミックスナッツ

¥500

SICILIAN GREEN OLIVES

シチリアのカステルヴェトラーノ

グリーンオリーブ

¥500

BAGUETTE AND

OLIVE OIL

バゲットとオリーブオイル

¥500

GRANDMA SANITA'S MEATBALLS

サンータおばあちゃんのミートボール

3 BEEF MEATBALLS OF PARSLEY,
PECORINO CHEESE, RAISINS, PINE
NUTS AND SECRET SPICES IN
HOMEMADE TOMATO SAUCE, TOPPED
WITH PECORINO CHEESE. SERVED
WITH SLICED ITALIAN BREAD.

パセリ、ペコリーノチーズ、レーズン、
松の実、秘伝のスパイス入りの自家
製トマトソースで作ったミートボール
3個。すりおろしペコリーノチーズの
トッピング、イタリアンブレッドとともに
にご提供。

¥1200

MEATBALL HERO

ミートボールヒーローサンドイッチ

SANITA'S MEATBALLS, IN
HOMEMADE TOMATO SAUCE
TOPPED WITH PECORINO AND
MOZZARELLA CHEESE. SERVED ON
CRUSTY ITALIAN BREAD.

自家製トマトソースで作ったサンータ
のミートボールに、ペコリーノとモッ
ツアレラのトッピング。カリカリのイタ
リアンブレッドに乗せてご提供。

¥1500

NEW YORK CITY "GRANDMA'S PIZZA"

SQUARE, BAKED IN PAN, IT'S A LITTLE FLUFFY WITH A CRISPY BASE AND CRUST

正方形もしくは長方形の生地をフライパンでほんの少しふくら 下地とクラストはカリカリに。

MARGARITA

マルガリータ

TOPPED WITH HOMEMADE TOMATO
SAUCE AND IMPORTED ITALIAN

FIOR DI LATTE MOZZARELLA

自家製トマトソースにイタリアから
輸入したフィオルディラッテモッツ
アレラチーズで仕上げます。

¥500

MARINARA

マリナーラ

HOMEMADE TOMATO SAUCE

FRESH BASIL AND SLICED GARLIC

自家製トマトソース生バジルとガ
リックスライスで仕上げます。

¥500

PEPPERONI

ペパロニ

HOMEMADE TOMATO SAUCE,

IMPORTED ITALIAN FIOR DI LATTE

MOZZARELLA AND PEPPERONI

自家製トマトソース、イタリアから
輸入したフィオルディラッテ、
ペパロニ

¥500

DESSERT

デザート

SALTY SPICY VANILLA GELATO

塩辛いバニラジェラート

Vanilla gelato topped with sea salt and chili honey

バニラジェラートマルدونのシーソルトと
チリハニートッピング

¥700

FOOD MENU

SMALL おつまみ PLATES

SALAMI / CHEESE

¥700 each / 各700円

FENNEL SALAMI
フェンネルサラミ

SPICY SALAMI
スペイシーサラミ

BLACK PEPPER PECORINO
ブラックペッパーぺコリーノ

SMOKED SCAMORZA
スモークスカモルツァ

TALEGGIO
タレッジョ

SALAMI & CHEESE PLATTER

盛り合わせ
¥2000

GRANDMA SANITA'S MEATBALLS

サンニータおばあちゃんのミートボール

3 BEEF MEATBALLS OF PARSLEY,
PECORINO CHEESE, RAISINS, PINE
NUTS AND SECRET SPICES IN
HOMEMADE TOMATO SAUCE, TOPPED
WITH PECORINO CHEESE. SERVED
WITH SLICED ITALIAN BREAD.

パセリ、ペコリーノチーズ、レーズン、
松の実、秘伝のスパイス入りの自家
製トマトソースで作ったミートボール
3個。すりおろしペコリーノチーズのト
ッピング、イタリアンブレッドとともに
ご提供。

¥1200

FRESH BURRATA

フレッシュブルッラータ

DRIZZLED WITH UNFILTERED
SICILIAN OLIVE OIL &
MALDON SEA SALT FLAKES.
SERVED WITH SLICED BAGUETTE
シチリア産無速過オリーブオイルと
マルدونのシーソルトをかけて。
バゲットスライスでのご提供。

¥1200

MEATBALL HERO

ミートボールヒーローサンドイッチ
SANITA'S MEATBALLS, IN
HOMEMADE TOMATO SAUCE
TOPPED WITH PECORINO AND
MOZZARELLA CHEESE. SERVED ON
CRUSTY ITALIAN BREAD.

自家製トマトソースで作ったサンニータ
のミートボールに、ペコリーノとモッツ
アレラのトッピング。カリカリのイタリ
アンブレッドに乗せてご提供。

¥1500

MIXED NUTS

ミックスナッツ

¥500

SICILIAN GREEN OLIVES

シチリアのカステルヴェトラーノ
グリーンオリーブ

¥500

BAGUETTE AND

OLIVE OIL

バゲットとオリーブオイル
¥500

NEW YORK CITY "GRANDMA'S PIZZA"

SQUARE, BAKED IN PAN, IT'S A LITTLE FLUFFY WITH A CRISPY BASE AND CRUST

正方形もしくは長方形の生地をフライパンでほんの少しふくら 下地とクラストはカリカリに。

MARGARITA

マルガリータ

TOPPED WITH HOMEMADE TOMATO
SAUCE AND IMPORTED ITALIAN
FIOR DI LATTE MOZZARELLA
自家製トマトソースにイタリアから
輸入したフィオルディラッテモッツ
アレラチーズで仕上げます。

¥500

MARINARA

マリナーラ

HOMEMADE TOMATO SAUCE
FRESH BASIL AND SLICED GARLIC
自家製トマトソース生バジルとガ
リックスライスで仕上げます。

¥500

PEPPERONI

ペパロニ

HOMEMADE TOMATO SAUCE,
IMPORTED ITALIAN FIOR DI LATTE
MOZZARELLA AND PEPPERONI
自家製トマトソース、イタリアから
輸入したフィオルディラッテ、
ペパロニ

¥500

DESSERT デザート

SALTY SPICY VANILLA GELATO

塩辛いバニラジェラート

Vanilla gelato topped with sea salt and chili honey
バニラジェラートマルدونのシーソルトと
チリハニートッピング

¥700