



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  
 ご利用ください  
 03-5729-4621

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

Regular Wine List

BY THE GRASS

[スパマンテ](#)

[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**

- ソーヴィニヨンブラン (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  
 ￥700～  
 Full Bottle ￥3,000～
- シャルドネ (Bianco 白ワイン)  
 トロピカルフルーツやバニラ・洋ナシの香り  
 ￥700～  
 Full Bottle ￥3,000～
- 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。  
 ￥700～  
 Full Bottle ￥3,000～
- メルロー (Rosso 赤ワイン)  
 フルーツィー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  
 ￥700～  
 Full Bottle ￥3,000～
- カベルネソーヴィニヨン (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。  
 ￥700～  
 Full Bottle ￥3,000～

[PAGE TOP](#)

**Spumante / Champagne スパマンテ**

- 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 (季節により内容、価格に変更がある場合がございます)**

- 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)  
 フルーツィー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・ソービニヨン (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**

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

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ます。

¥ 3,600

[PAGE TOP](#)

## Bianco 白ワイン (季節により内容、価格に変更がある場合がございます)

- **レチョート・ディ・ソアーベ (イタリア・ヴェネト)**  
種甘口。香り高いデザートワイン。食前酒や食後のデザートの変わりにフォアグラや生ハムにピッタリ。

Shot ¥ 1,000  
Half ¥ 8,400
- **メリッジオ・1/2 (イタリア・トスカーナ)**  
トスカーナといえばトレビアーノ。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。心地よい酒味。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
- **ソービニオンブラン・フーマ (イタリア・ヴェネト)**  
青い草とスモーキーな香り。人気のソービニオンブラン主体。

¥ 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
- **ピエロパン・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。しっかりと酸もきいています。

¥ 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) ¥ 2,000~
- 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) ¥ 1,200~
- 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) ¥ 900~
- 生ハム (フリウリ産生ハム) ¥ 900
- チーズ盛り合わせ ¥ 900

[PAGE TOP](#)

その他、隠しワインをご用意しております。  
 グラッパ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2-17-6 ザ・フロントビルB1 TEL 03-5729-4621  
 Copyright © 2008 - Organic Italian Restaurant INOW All Rights Reserved.  
 powered by [DESIGN T2](#)