

Wine

SEMBIKIYA FRUITS JOURNAL

ヌードbyバルバディーヨ2016
～Nude by Barbadillo～

醸造元：バルバディーヨ
産地：スペイン・カディス
使用品種：ティンティージャ・デ・ロタ100%
味わい：フルボディ
4,500円+税

葡萄のキャラクターを最大限に表現するため、樽熟成せずノンフィルターにてボトルング。その葡萄の色濃さを感じて頂けるように、あえて透明のボトルにビン詰めされています。片鱗が紫色がかかった濃い赤で、印象的な熟した果実のフレーバーとアロマが感じられます。とてもフレッシュでスムーズ、ソフトなタンニンが特徴のチャーミングな味わいのワインです。

2000本限定生産です。



ペラン

～Domaine Perrin & Fils～

シャトーヌフ＝デュ＝パヴ村を代表するワインとして有名な「シャトー・ド・ボーカステル」を所有する、最も著名な醸造家であるドメーヌ・ペラン。1909年よりワイン醸造を始めたペラン家では、40年以上前からぶどうの栽培に化学肥料や除草剤を一切使用せず「ワインは自然の力だけで造るもの」というポリシーのもと、できる限り自然の方法を採用しています。

醸造元：ドメーヌペラン&フィス
産地：フランス コートデュロース

■ペランレゼルブルージュ 2,600円+税

深みのあるルビー色で、香りはスパイスやカaramel、赤い果実のニュアンスがあり、バランスのとれたタンニンが心地よいフルボディの味わいです。

使用品種：グルナッシュ60%、シラー20%、ムルヴェードル20%
味わい：フルボディ

■ペランレゼルブブラン 2,600円+税

明るい麦わらのようなイエローで、香りはエレガントなトースト香。アルコールを強く感じることなく、バランスの良さが特徴で濃縮感と長い余韻があります。

使用品種：グルナッシュブラン50%、ブールブラン20%、ヴァイオニエ10%、マルサンヌ10%、ルーサンヌ10%
味わい：辛口



コートデュロース ぶどう畑



掲載商品に関するご案内

※掲載している「シャインマスカット」「ワイン・シャンパン」は、1階メインストアでご購入頂けます。

※掲載している「シャインマスカット」は、時期により販売価格が異なります。店頭の販売価格をご確認ください。

※掲載している「フルーツパフェ」は、2階のフルーツバーラーでお召し上がり頂けます。

免税販売に関して

※訪日外国人の方への免税サービスを行っております。ご希望のお客様はスタッフまでお声掛け下さい。

※1階メインストアで販売している果物、ワインなどは免税の対象となります。ご帰国の際のお土産にもご利用下さい。

※2階フルーツバーラーでご提供しているデザートは、免税商品の対象外です。

※免税販売の際には、ご購入金額が5,000円以上である事、パスポートをお持ちである事、日本国内で開封しないなどの条件があります。ご不明な点は、売り場スタッフにお尋ねください。

生産者が愛情込めて育てた品質の高い日本のフルーツを来日された全てのお客様にご満足いただけますよう、スタッフ一同、心を込めておもてなし致します。またお品物やメニューに関してのご要望などがございましたら、ご遠慮なくスタッフにお伝えください。頂いたご意見は、お客様の日本での旅行の良い思い出になるよう、今後とも品揃えやメニュー開発に活かして参ります。弊社公式ホームページにて、創業から現在までの歴史、厳選したフルーツへの想いやメニューなどを詳しくご説明しております。右のQRコードをお読み取りいただき、ホームページへアクセスしてください。



千疋屋総本店 日本橋本店 1階メインストア
営業時間 10:00～19:00

世界のフルーツを1年間で100種類以上販売する1階にあるメインストア。果物売り場では、スワロフスキー社製のシャンデリアを中心に季節ごとおすすめフルーツが並びます。中央を飾るのは、日本で果物の王様と称されるマスクメロン。



プレミアムアソートフルーツ



人気のフルーツパフェ
スペシャルパフェ、マスクメロンパフェ、バナナチョコレートパフェ



静岡県産マスクメロン



千疋屋総本店 日本橋本店 2階フルーツバーラー
営業時間 11:00～21:00 (LO20:30)

白を基調とした明るく清潔感のある店内。大きな窓の外には伝統や歴史を併せ持ち、さらに進化を遂げる日本橋の街並みを一望できます。



味わい深い秋のフルーツを
季節の贈り物で。
食卓を華やぐ
ワインやデザートで。

LIVING WITH FRUITS
SEMBIKIYA
FRUITS
JOURNAL
NIHONBASHI FLAG SHOP 3rd

Dessert

SEMBIKIYA
FRUITS
JOURNAL



シャインマスカットパフェ

2,200 円+税 (8月1日～9月末頃)

上品な香りと甘い果肉の「シャインマスカット」をぎゅっと盛りつけたパフェ。爽やかなライムのゼリーとシャーベット、果実の甘さを引き立てるヨーグルトアイスをあわせました。マスカットのゼリーとシャーベットが香り高い芳香と風味を増し、味わい深く爽やかな一品です。

千疋屋フルーツパーラーでは、
果物の素材を活かした美味しさと
くつろぎの空間をご提供しています。

Dessert & Fruits

SEMBIKIYA
FRUITS
JOURNAL



千疋屋スペシャルパフェ

2,100 円+税 (通年メニュー)

7種類の果物、苺・マンゴーの2種のソース、3種のアイスを味のバランスを考えて層を重ねたパフェ。フルーツパーラー全店舗で人気ナンバー1のパフェです。
※季節によってフルーツの種類が変更になる場合があります。

キーツマンゴーパフェ

2,600 円+税 (8月下旬～9月中旬)

南国沖縄で育ったマンゴーは、とろけるような舌触りと、濃厚な甘みが口いっぱいに広がります。マンゴー特有の芳香と豊かな果汁をたっぷり含んでいます。



シャインマスカット

酸味の少ないまろやかな甘い味わいと、広がるマスカットの香り。種がほとんど無く、皮ごと食べられることから、近年では日本国内にとどまらず、海外からも熱い眼差しを向けられています。

千疋屋総本店では、多くの産地の中から、香りや味わいはもちろん、粒の大きさや房の形にまでこだわり、選りすぐったものだけをお客様にご紹介しています。

シャインマスカット桐箱入
13,000 円+税



Champagne

SEMBIKIYA
FRUITS
JOURNAL

アルロー Arlaux

～ Arlaux Pere&Fils ～



ヴリニー村の教会



使用品種「ピノ・ノワール」



ヴリニー村のサインボード



きめの細かい泡がたちのぼり、
優美に輝くゴールド色が印象的。
凝縮感のあるしつかりとした味わいは、
シャンパンの中でもトップクラス。

アルローブリュット
グランドキュベフルボトル
8,000 円+税

ヴリニー村の名門シャンパーニュメーカー「アルロー」。1826年の創業以来、世紀を超えて折り紙つきの熟練した造り手として、最高級のシャンパーニュを生み出してきました。アルローは、「ブルミエ・クリュ（第1級畑）」に格付けされている自社畑で葡萄を栽培し、最高の出来の葡萄を厳選、一番搾りの果汁“テットドキュヴェ”のみを使用して極上のアルローシャンパーニュは生まれます。品質を最も重視する「アルロー」の生産量は極めて少なく、ノン・ヴィンテージで少なくとも4年以上、ヴィンテージで10年以上熟成させ、最高級のアルローシャンパーニュを出荷します。並ぶものなき個性、繊細で洗練された芳香をもって、アルローのシャンパーニュは、世の中の舌の肥えた粋人たちのすべての要求に応えます。R.パーカーのブラインドテイスティングにおいて、「アルローブリュット・ブルミエ」が100アイテム以上の名だたるグランメゾンのシャンパーニュやスパークリングワインを抑えて堂々の第1位を獲得しました。

醸造元：アルロー・ペールエフィル

産地：フランス シャンパーニュ

使用品種：ピノムニエ 50%、ピノノワール 40%、シャルドネ 10%

味わい：発泡辛口

- アルローブリュット グランドキュベハーフ 4,500 円+税
- アルローブリュット グランドキュベフルボトル 8,000 円+税
- アルローブリュット グランドキュベミレジムラール2002 28,000 円+税

辛口ならではのしつかりとした喉ごし、華やかに広がる香りが人気です。造り手のこだわりや優れた畑により、アルローの美味しさを存分に味わうことができます。ゴールド色のラベルは、お祝いのご用途でも良くと利用頂いています。

販売スタッフ

