



今夜味わう、通好みのワインは  
千疋屋のカーブから  
～様々な果実味を感じられるワインを取り揃えております～

4th

LIVING WITH FRUITS

SEMBIKIYA  
FRUITS  
JOURNAL

NIHONBASHI FLAG SHOP





**Champagne 1er Cru Brut Nature**  
Esprit de Vignay  
シャンパーニュ・ブリュット・ナチュラル  
エスプリ・ド・ヴリニー  
販売価格：税込 8,800 円



**Champagne 1er Cru Brut Réserve**  
シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ  
ブリュット・レゼルヴ  
販売価格：税込 6,050 円



**Champagne Brut Grand Cru**  
シャンパーニュ・ブリュット  
グラン・クリュ  
販売価格：税込 5,720 円

醸造元：ロジェ・クーロン

産 地：フランス シャンパーニュ地方  
ヴリニー村

使用品種：ピノ・ノワール 1/3

ムニエ 1/3 シャルドネ 1/3

味わい：白 辛口

醸造元：フレデリック・マルトレ

産 地：フランス シャンパーニュ地方  
シャメリー村

使用品種：シャルドネ 1/3

ピノ・ノワール 1/3 ムニエ 1/3

味わい：白 辛口

醸造元：ブリアール・モリゼ

産 地：フランス シャンパーニュ地方  
メニル・シュール・オジェ村

使用品種：シャルドネ 100%

味わい：白 辛口

1810 年創業、モンターニュ・ド・ランスに 8 世代  
続く作り手で現在はエリック&イザベル・クーロ  
ン夫妻がその歴史を継承しています。ピノ・ノワ  
ール、ムニエ、シャルドネのブレンド。ヴリニー村  
ブルミエクリュの畑のブドウから作られます。ア  
ブリコット、ブルーコンホート、ドライフルーツ  
などの香りが豊かに広がります。



■相性の良い料理

カナダ産 オマール海老のソテー  
アンチョビオレンジ風味

ドライな自然派シャンパンとは違った飲んで美味  
しいと納得できるような 魅力に富んでいます。本場  
フランスでも度々、星を獲得しているマルトレの  
シャンパーニュ。カリンやバターのようなアロマと豊  
かな果実味、きめ細かい泡が楽しめるリッチな  
シャンパーニュです。



■相性の良い料理

アワビのバター焼き黒胡椒  
醤油バターソース

当主ジャン・ルー・ブリアール氏を中心とした家  
族的なドメーンで、安定した品質のキレのある  
シャンパーニュを生み出しています。シャルドネ  
のみ 100% 使用しています。黄金に輝き、細かな  
泡が連続して立ち上り、バターとブリオッシュの  
香りが豊かで、柑橘系のアロマがたっぷり  
と広がり、長い余韻を味わえます。



■相性の良い料理

真鯛の白ワイン蒸し  
グレープフルーツバターソース



小規模の農地で栽培・醸造される  
老舗のシャンパーニュは  
ピュアでエレガントな味わい



## Champagne Rosélie

シャンパーニュ・ロゼリー

ブルミエ・クリュ

販売価格：税込 8,250 円

醸造元：ロジェ・クーロン

産地：フランス シャンパーニュ地方

ヴリニー村

使用品種：ムニエ 100%

味わい：ロゼ 辛口

1810 年創業、モンターニュ・ド・ランスに  
8 世代続く作り手で現在はエリック&イザベ  
ル・クーロン夫妻がその歴史を継承していま  
す。ヴリニー村ブルミエクリュの畑のブドウ  
から作られます。ビスケットや熟した赤い果  
実の香りが華やかでバランスの取れたシャン  
パーニュです。



■相性の良い料理  
タスマニアサーモンの  
マリネ シトラスソース





## Nude by Barbadillo

ヌード by バルバディージョ 2016

販売価格：税込 4,950 円

醸造元：バルバディージョ

産地：スペイン カディス地方

使用品種：ティンティージャ・デ・ロタ 100%

味わい：赤 フルボディ

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。その葡萄の色の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。

■相性の良い料理  
国産牛のビーフシチュー  
スイユ添え



## Fixin

フィサン 2015

販売価格：税込 6,380 円

醸造元：ドメヌ・フィリップ・リヴェラ

産地：フランス ブルゴーニュ地方

ジュヴレイ シャンベルタン村

使用品種：ピノノワール 100%

味わい：赤 フルボディ

ジュヴレイ・シャンベルタンの期待の若手、ダミヤン・リベラ氏によるドメヌ。醸造方法もシンプルでそのテロワールの葡萄の味わいを引き出しています。カシスやすぐり、ブルーなど黒系果実の香りが豊かで、ヴィンテージによってスパイスのアクセントが華を添えます。

■相性の良い料理  
マンゴーカレーライス



## Leda Vinas Viejas

レダ ビンヤス ビエハス 1999

販売価格：税込 9,350 円

醸造元：ボデガス・レダ

産地：スペイン

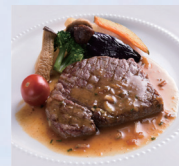
カステイージャ レオン

使用品種：テンブラニリーヨ 100%

味わい：赤 フルボディ

外観は黒味を帯びたガーネット色、香りはブラックベリーを煮詰めたニュアンスに黒胡椒やミント香、味わいは凝縮した深い果実味とタンニンに酸味が溶け込み、アタックのインパクトだけでなく余韻も複雑かつ素晴らしく長く、飲むものを圧倒するスーパーパニッシュです。

■相性の良い料理  
国産牛のサーロインステーキ  
黒胡椒 醤油バターソース







## Chablis (Per Aspera)

シャブリ

(ベル・アスベラ) 2017

販売価格：税込 3,630 円

醸造元：ドメース・シャルリー・ニコル

産地：フランス ブルゴーニュ地方

シャブリ・フレイ村

使用品種：シャルドネ 100%

味わい：白 辛口

夏に咲く花やフレッシュな柑橘系のフルーツなど、軽やかで魅惑的なアロマ。牡蠣や貝殻を思わせるヨードの特徴を感じられる、まさに見本のような生き生きとしたシャブリです。



### ■相性の良い料理

タスマニアサーモンの  
マリネ シトラスソース



## Chablis 1er Cru Mont de Milieu

シャブリ・ブルミエ・クリュ

モン・ド・ミリュール 2017

販売価格：税込 4,950 円

醸造元：ドメース・シャルリー・ニコル

産地：フランス ブルゴーニュ地方

シャブリ・フレイ村

使用品種：シャルドネ 100%

味わい：白 辛口

土壌由来の華やかなアロマが特徴的で、アカシアの花やフルーツなどのアロマ。ミネラル感に富み、ほど良く熟した果実の香りに溢れ、豊かで力強い仕上がりのシャブリです。



### ■相性の良い料理

網焼き帆立貝とフルーツ  
トマトのキウィフルーツソース



## Chablis Grand Cru Bougros

シャブリ・グラン・クリュ

ブーグロ 2016

販売価格：税込 10,450 円

醸造元：ドメース・シャルリー・ニコル

産地：フランス ブルゴーニュ地方

シャブリ・フレイ村

使用品種：シャルドネ 100%

味わい：白 辛口

柑橘系のフルーツや、粘土石灰岩土壌由来の華やかで繊細なお花の香りが特徴的で、エキゾチックなニュアンスも伴い、エレガントで複雑なアロマ。非常にミネラルが豊かで、グランクリュの全ての特徴を備えた完熟した果実味豊かな力強い仕上がりのシャブリです。



### ■相性の良い料理

オマール海老、帆立貝、  
白身魚とブロッコリーの  
テリーヌ





## Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

ビュリニーモンラッシェ・ブルミエ・クリュ

レ・フォラティエール 2014

販売価格：税込 12,100 円

醸造元：ドメヌ・シャヴィー・シュエ

産地：フランス ブルゴーニュ地方

ビュリニーモンラッシェ村

使用品種：シャルドネ 100%

味わい：白 辛口

フォラティエールはビュリニー・モンラッシェで一番大きい畑で、環境に配慮して農薬の使用をできる限り控え、自然の材料を用いてブドウの味を育てています。同ドメヌの他のブルミエ・クリュよりも肉厚でリッチな味わいのワインです。



### ■相性の良い料理

アワビのバター焼き 黒胡椒  
醤油バターソース



## Chateau Rieussec

シャトー・リュセック 2007

販売価格：税込 17,600 円

醸造元：シャトー・リュセック

産地：フランス ボルドー地方ソーテルヌ地区

使用品種：セミヨン 90%、ソーヴィニヨン・

ブラン 7%、ミスカデ 3%

味わい：貴腐ワイン 甘口

地区「最大」かつ「最良」のシャトーで、グラン・クリュ第一級の名門です。厳しい選別によって造られた貴腐ワインはトップクラスの品質。黄金色の輝きのある外観で、イチジクとアプリコットの美味なノートを含み、しっかりと煮詰まった果実の香り。味わいは醇度で粘性も高く、素晴らしい余韻があります。



### ■相性の良い料理

フォアグラのボワレリんごと  
いんげんのバルサミコソース



ドメヌ・シャルリー・ニコル

シャブリの中心地から東へ約 4 キロ、人口 180 人程の小さな村、F l e y s (フレイ) に拠点を置く家族経営のドメヌです。歴史は古く、一族は 1780 年からこの村で働いていた記録があります。フランス国内の名だたるレストランで取り扱われていることが、品質の高さを証明しています。



ドメヌ・シャヴィー 7 代目のロマリック氏



ドメヌ・シャヴィー・シュエは、ムルソーに構える家族経営のドメヌです。ムルソーとビュリニー・モンラッシェの指折りの歴史ある 2 つの家族にて成り立ち、ドメヌ・シャヴィー・シュエは、年間を通してワインの品質をより良いものに仕上げることを目標に掲げています。オーガニックなどその時々で畑に一番良い方法を選び、一株一株のブドウに細心の注意を払いながら、全て手作業で栽培しています。さらに土のバランスを保ち、自然界の生態系が良好な関係を維持できるように促すため、「草生栽培」を適用しています。

### ※草生栽培

畑に生える草を刈らずに生やしておくことで、土壌への有機物の補給、土壌の養分や水分の調整などの効果を得られます。





アルロー ヴリニー村 ブドウ園にほど近い風景



## Sparkling Wine

カバ・ベルタ・ブリュット・ナチュレ・レセルバ 税込 3,850 円  
(醸造元: スペイン・カバ・ベルタ社) (タイプ: 白・辛口)

## Champagne

アルロー・ブリュット・グランド・キュヴェ 税込 8,800 円  
(醸造元: フランス・アルロー・ペール エ フィル) (タイプ: 白・辛口)  
キュヴェ・ミレジム・ブリュット・ブラン・ド・ブラン 税込 14,300 円  
(醸造元: フランス・アサイー・ルクレール・エ・フィス) (タイプ: 白・辛口)  
ドン・ペリニヨン 2009 税込 27,500 円  
(醸造元: フランス・モエ・エ・シャンドン) (タイプ: 白・辛口)

## White Wine

フロール・ド・ベタス・ベルデホ 2016 税込 2,420 円  
(醸造元: スペイン・ボデガス・ベタス) (タイプ: 辛口)  
クライン・ザルゼ ヴィンヤード・セレクション・シュナン・ブラン 2017 税込 2,750 円  
(醸造元: 南アフリカ・クライン・ザルゼ) (タイプ: 辛口)  
ムルソー・ブルミエ・クリュ ジュヌヴェリエール 2008 税込 12,100 円  
(醸造元: フランス・ドメヌ・ユベール・シャヴィ) (タイプ: 辛口)  
バトル・モンラッシュ・グラン・クリュ 2004 税込 37,400 円  
(醸造元: フランス・ルイ・ラトゥール) (タイプ: 辛口)

## Red Wine

ジヴリー・ブルミエ・クリュ・レ・ボワ・ゴティエ 2016 税込 5,500 円  
(醸造元: フランス・ドメヌ・ミッシェル・サラザン) (タイプ: フルボディ)  
ジュブレイ・シャンベルタン 2011 税込 11,000 円  
(醸造元: フランス・ドメヌ・シャヴィ・シュエ) (タイプ: フルボディ)  
ヴォース・ロマネ 2015 税込 13,200 円  
(醸造元: フランス・ドメヌ・マチアス・バラン・グロ) (タイプ: フルボディ)  
コルトン・ペリエール・グラン・クリュ 2008 税込 18,700 円  
(醸造元: フランス・ドメヌ・シャヴィ・シュエ) (タイプ: フルボディ)  
シャペル・シャンベルタン 2015 税込 31,900 円  
(醸造元: フランス・ドメヌ・フィリップ・リヴェラ) (タイプ: フルボディ)  
ベガ・シシリア・ウニコ 2008 税込 77,000 円  
(醸造元: スペイン・ボデガス・ヴェガ・シシリア) (タイプ: フルボディ)



お詰め合わせイメージ

化粧箱 税込 1,100 円  
(写真左)  
桐箱 税込 1,650 円  
(写真右)



メインストア  
(ワインリスト)

※表示価格は容器代のみの価格です。





千代屋総本店2階レストラン DE' METER

大聖堂のように高い天井から下がる  
きらびやかなスワロフスキーのシャンデリアは  
やさしく、無数に輝き、店内に明かりを灯すよう。

フルーツバーラーのお席はより明るく華やかに、ダイニング  
のお席は落ち着いた時間をお過ごしいただけるよう店内の  
奥に専用のお席をご用意しています。店内の大きな窓からは  
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。夜には店内のライティングを極力抑え、  
日中とは大きく印象を変えた、ラグジュアリーな空間を味わ  
う事が出来ます。伝統や歴史、品格を併せ持つ日本橋、  
艶やかさと大人の空間を演出する千代屋のレストランで  
普段味わえない特別な時間をご堪能ください。

カレーからフルコースディナーまで  
バラエティ豊かなメニュー。素材に  
こだわり、旬を巧みに取り入れた季節  
替わりのコースディナーもご用意して  
います。



DE' METER  
(席のご予約)



※ワインと併せてご紹介しているお料理は、千代屋総本店2階レストラン  
DE' METERでご提供しています。

※画像はイメージです。