



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～

LIVING WITH FRUITS

SEMBIKIYA
F R U I T S
JOURNAL

4th

NIHONBASHI FLAG SHOP



Champagne 1er Cru Brut Nature Esprit de Vrigny

シャンバーニュ・ブリュット・ナチュール
エスプリ・ド・ヴリニー
販売価格：税込 8,800 円

醸造元：ロジェ・クーロン
産 地：フランス シャンバーニュ地方
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

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、ブルーンのコンボ
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



Champagne 1er Cru Brut Réserve

シャンバーニュ・ブリュット・クリュ
ブリュット・レゼルヴ
販売価格：税込 6,050 円

醸造元：フレデリック・マルトレ
産 地：フランス シャンバーニュ地方
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

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バーニュ。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

Champagne Brut Grand Cru

シャンバーニュ・ブリュット
グラン・クリュ
販売価格：税込 5,720 円

醸造元：ブリアール・モリゼ
産 地：フランス シャンバーニュ地方
メニル・シュール・オジエ村
使用品種：シャルドネ 100%
味わい：白 辛口

当主ジャン・ルー・ブリアール氏を中心とした家
族的なドメーヌで、安定した品質のキレのあるシャ
ンバ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



Champagne

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



Champagne Rosélie
シャンパニユ・ロゼリエ
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 シャンパニユ地方
ヴリニー村
使用品種：ムニエ 100%
味わい：ロゼ 辛口

1810 年創業、モンタニユ・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。ビスク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
パニユです。



■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リング。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マース、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
ヌイ添え



Fixin

フィサン 2015

販売価格：税込 6,380 円

醸造元：ドメーヌ・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ーヌ。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、ブルーンなど黒系果実の香りが豊かで、ヴィン



テージによってスマー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 ビニャス ピエハス 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

カスティージャ レオン

使用品種：テンプラニーリョ 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スパニッシュです。

■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

White wine



Chablis (Per Aspera)

シャブリ
(ペル・アスペラ) 2017
販売価格：税込 3,630 円

醸造元：ドメーヌ・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 2017
販売価格：税込 4,950 円

醸造元：ドメーヌ・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

土壤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
トマトのキウイフルーツソース

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：ドメーヌ・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、粘土石灰岩土壤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

White wine & Noble rot wine



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres

ピュリニー・モンラッシャ・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：ドメーヌ・シャヴィー・シュエ

産地：フランス ブルゴーニュ地方

ピュリニー・モンラッシャ村

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ピュリニー・モンラッシャで一番大きい畑で、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。同ドメーヌの他のブルミエ・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・リューセック 2007

販売価格：税込 17,600 円

醸造元：シャトー・リューセック

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%、ミュスカデ 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

は芳醇で粘性も高く、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りんごと
いんげんのバルサミコソース



ドメーヌ・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、Fleys(フレイ)に拠点を置く家族経営のドメーヌです。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。



ドメーヌ・シャヴィー 7 代目のロマリック氏



ドメーヌ・シャヴィー・シュエは、ムルソーに構える家族経営のドメーヌです。ムルソーとピュリニー・モンラッシャの折りりの歴史ある 2 つの家族にて成り立ち、ドメーヌ・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、土壤への有機物の補給、土壤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・ドメーヌ・ユベール・シャヴィ) (タイプ：辛口)

バタール・モンラッシェ・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・ドメーヌ・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・ドメーヌ・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・ドメーヌ・マチアス・パラン・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・ドメーヌ・シャヴィ・シュエ) (タイプ：フルボディ)

シャベル・シャンベルタン 2015 税込 31,900 円

(醸造元：フランス・ドメーヌ・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

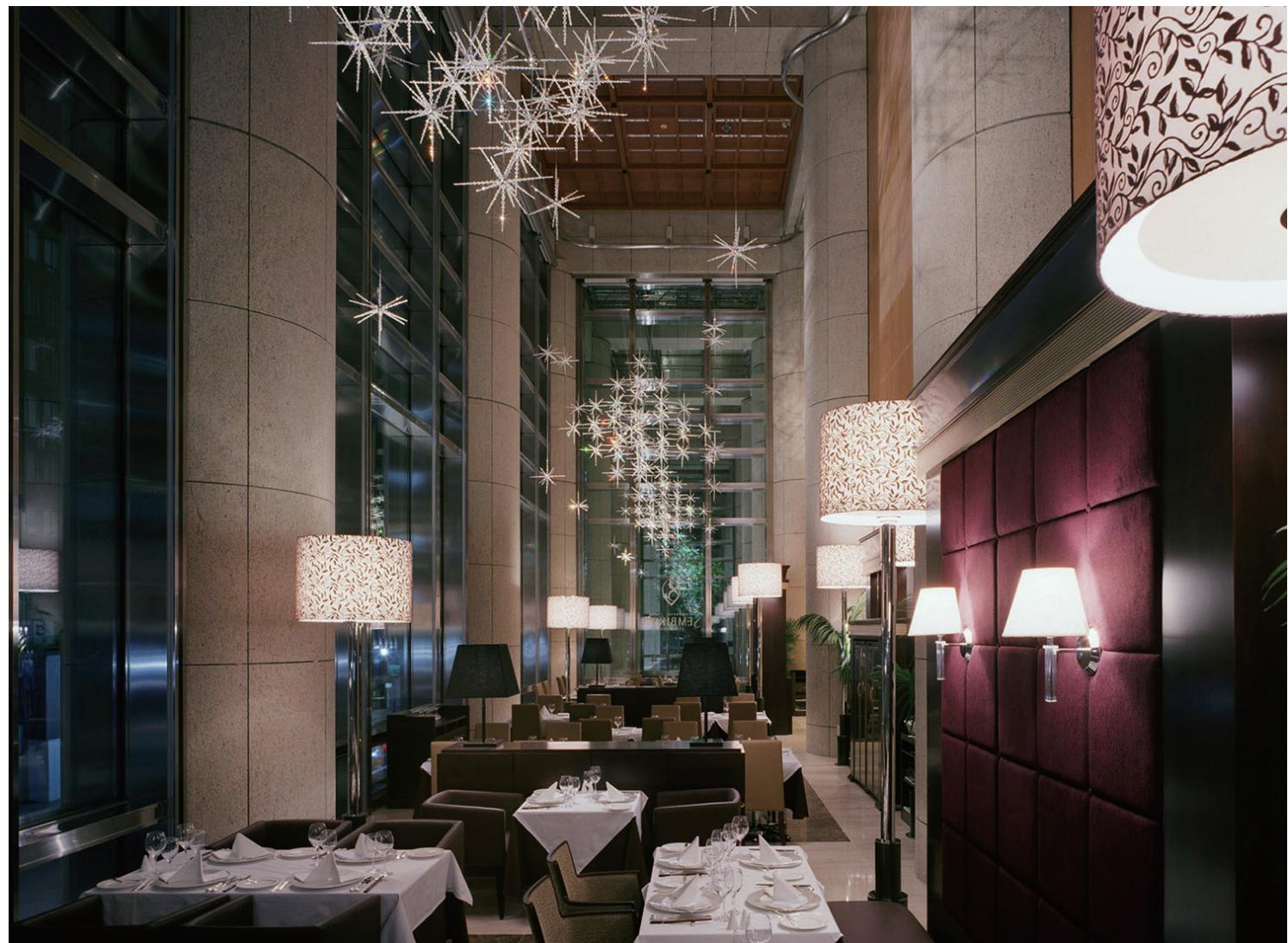
(写真右)



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。

Restaurant



千疋屋総本店 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。

フルーツパーサ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
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疋屋のレストランで
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、千疋屋総本店 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。