

LIVING WITH FRUITS

SEMBIKIYA FRUITS JOURNAL

NIHONBASHI FLAG SHOP

Special Feature
About Wine

9th



フランスのワイナリーから

From french winery



11.19 (Thu)

解禁





Beaujolais Nouveau 2020

11.19 (Thu) 解禁

ボジョレー・ヌーヴォー

伝統的な製法で造られた、
フレッシュでフルーティーな味わいです。

(750ml) 税込 2,970円

ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー

古木から収穫され、厳選して造られたヌーヴォーの名品。
ノンフィルターで旨みを残しました。

(750ml) 税込 3,850円



ボジョレー・ヌーヴォーの豊かな果実味と柔らかな酸味 古代ローマの時代から受け継がれて いまに息づくワイン造りの伝統と歴史

ボジョレー・ヌーヴォーとは、フランスの南部ブルゴーニュ地方のボジョレー地区で、
その年に収穫された「ガメイ種」で造られる新酒のこと。
秋の収穫祭で捧げられたのがはじまりと言われています。

千疋屋総本店では、1784年創業のワインの老舗「ショヴォー・ラボーム社」の
ボジョレー・ヌーヴォーを販売いたします。

色合いは深みのあるルビー色。グラスに注ぐとベリー系の甘い香りが広がります。
柔らかな口あたりと丸みのあるフレッシュな酸味、全体のバランスがとれた味わいです。
肉料理や鍋料理など、ご家庭の様々なお料理に気軽にあわせてお召し上がり頂けます。

赤ぶどうのガメイ種の特徴を存分に活かして丁寧に作り上げた
「ショヴォー・ラボーム社」のボジョレー・ヌーヴォーを存分にお楽しみください。

※毎年ご好評につき、ご予約が殺到いたします。ぜひ、この機会にお早めにお申込みください。

※未成年者の飲酒は法律により禁止されています。※画像はイメージです。



千疋屋総本店 日本橋本店
ワイン & ダイニング デーメテル

W I N E & D I N I N G
D E - M E T E R

日中は大きなガラスから
沢山の光を取り込み、より開放感のある
清々しい印象に。

ボジョレー・ヌーヴォー解禁
スペシャルコース

税込 5,280円

- ◇ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー(1杯)
- ◇シャラン産 鴨胸肉と
チーズの自家製スモークサラダ
- ◇野菜のクリームスープ
- ◇国産ポークチョップ(骨付きポークロース)の
グリエ・シャスールソース
- ◇ヴァローナ・チョコレートのクレームブリュレ
- ◇パン
- ◇コーヒー または 紅茶

※2杯目以降はグラス1杯につき税込880円頂戴いたします。

11.19^(Thu)
~11.30^(Mon)
期間限定



日本橋で長く受け継がれてきた
果物専門店のフレンチレストラン

お料理にはフルーツの自然な甘みやコクを加え、
千疋屋ならではのオリジナリティ豊かなメニューを
ご用意しております。

本格フレンチとフルーツの奇跡の
マリージュをぜひお試しください。





千足屋総本店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。フルーツパーラーの奥に位置する総ガラス張りのアトリウム空間で愉しめるのは、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。マンゴーチャツネを贅沢に使ったフルティーで濃厚な味わいの「マンゴーカレーライス」は、当店一番人気です。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いたしております。



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、千足屋総本店2階レストランDE'METERにてご提供しております。
※画像はイメージです。