

南アフリカ
クラインコンスタンシア
マナーハウスとぶどう畑の風景



今夜味わう、通好みのワインは 千疋屋のかーブから

～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～



南アフリカ
ぶどう畑での
ナイトピッキングの様子

Special Feature
About Wine

11th

LIVING WITH FRUITS

SEMBIKIYA
FRUITS
JOURNAL

NIHONBASHI FLAG SHOP

皇帝ナポレオンにこよなく愛された 南アフリカの歴史深い 極上のデザートワイン



Vin de Constance

ヴァンド コンスタンス (500ml)



醸造元：クライン コンスタンシア
産地：南アフリカ コンスタンシア地方
使用品種：ミュスカ ド フロンティニヤン 100%
味わい：白甘口



ヴァンド コンスタンス
専用化粧箱入
税込 12,100円



■相性の良いデザート
フルーツ & ヨーグルト

18~19世紀にナポレオンやヨーロッパの王侯貴族が競って獲得しようとした珠玉のデザートワインで、ナポレオンはセントヘレナ島で過ごした晩年もこのワインを好んで飲んだと言われています。多くのヴィンテージが各国で高い評価を得ている、まさに歴史深い伝説のデザートワインです。外観は黄金に輝く濃いイエローで、アロマは柑橘類などの様々なフルーツ、花やマーマレードなど非常に心地良い複雑な香り、味わいは非常にエレガントな口当たりで上品な酸味とリッチな果実味が口いっぱいに広がり、クリーミーさを伴う美しい余韻が長く続きます。

パリー区から届く
老舗メゾンのシャンパーニュは
希少な逸品



Arlux Brut Grande Cuvee

アルロー ブリュット
グランド キュヴェ



釀造元：アルロー ベール エ フィス
产地：フランス シャンパーニュ地方
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 キュヴェ
税込 8,800円



■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

シャンパーニュ地方のヴリニー村で1826年に創業した200年近い歴史を誇る名門メゾン。栽培においては「減農薬」にこだわり、「手摘み」での収穫、「一番搾り」のみを使用するという、大変贅沢でこだわりを持った醸造を行っています。外観は濃密な黄金色で細やかな泡が白糸のように立ち、熟した果実や温かいデニッシュ、蜂蜜の香りが感じられます。やわらかな口当たりと十分な余韻、非常にバランスの良い仕上がりです。アルロー ブリュットは、日本でも数社でしか扱っていない希少なシャンパンです。しっかりとした果実味と厚みが感じられるシャンパンをぜひお試しください。



Red Blend

レッド ブレンド

釀造元：クライン コンスタンシア

产地：南アフリカ

使用品種：カベルネ ソービニヨン 44%、シラーズ 29%、マルベック 15%、プティ ヴェルド 12%

味わい：赤 フルボディ

販売価格：税込4,620円

ワイナリーの起源となる「コンスタンシア エステート」の歴史は非常に古く、1685年にまで遡ります。これは南アフリカのワイン醸造の開始とほぼ同時期で、南アフリカのワインの歴史の始まりの場所とも言えるでしょう。アロマは深い赤色のベリー系果実など豊かでエレガントです。味わいは幾重にも重なる複雑さをもつフルボディで、丸みを帯びたタンニンがしっかりととしたストラクチャーを成し、ビロードのようなタンニンと共に余韻が長く続きます。

※ストラクチャー…ワインの体躯、骨格のことを表しています。



■相性の良い料理

鹿児島産黒豚フィレ肉のソテー
ジンジャーマンゴーソース



Nude by Barbadillo

ヌードByバルバディージョ

釀造元：バルバディージョ

产地：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：赤 フルボディ

販売価格：税込4,950円

近年、バルバディージョがティーンティージャ・デ・ロタ種を改植し、ワイン造りを始めました。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ス、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。



■相性の良い料理

国産牛のビーフシチュー ヌイユ添え



Fixin Rouge Les Chenevières

フィサン ルージュ
レ シュヌヴィエール

釀造元：ドメーヌ ジャン ミッシェル モラン
产地：フランス ブルゴーニュ
使用品種：ピノ ノワール 100%
味わい：赤 フルボディ
販売価格：税込6,600円

1987年に創業した家族経営のドメーヌで、テロワールを最大限表現しているフィサンのトップ生産者です。砂利の混ざった土壌（砂礫質）から生まれるこのワインは、非常にアロマが豊かで魅惑的です。赤身のお肉やチーズによく合います。通常のヴィラージュ ワインよりも早く熟成による変化が現れるでしょう。2年から8年の熟成が可能です。

※テロワール…
土壤、気候、人の思想や技術を含む広域での生産環境を表しています。



■相性の良い料理
オーストラリア産 仔羊ロース肉のポワレ
ブルーベリーソース



Fixin Blanc

フィサン ブラン

釀造元：ドメーヌ ジャン ミッシェル モラン
产地：フランス ブルゴーニュ
使用品種：シャルドネ 100%
味わい：白 辛口
販売価格：税込6,600円

果実味が非常に豊かで骨格のしっかりしたワインながら、ブルゴーニュらしい妖艶さを兼ね備えた味わいは世界中で非常に高い評価を受けています。生産量が非常に少ない為ACとしても認知度は高くありませんが、このワインはアロマにエキゾチックなタイプのフルーツやヘーゼルナッツなどが感じられる華やかで印象的なシャルドネです。味わいは果実味がとても豊かで美しい酸とのバランスが良く、魚やエスカルゴとよく合います。



■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
香草とチフルーツ添え



Pernand Vergelesses

1er Cru Le Clos du Village =Monopole=

ペルナン ヴェルジュレス プルミエ クリュ
ル クロ デュ ヴィラージュ ■ ■

釀 造 元：ドメーヌ ラペ ペール エ フィス
産 地：フランス ブルゴーニュ地方
ペルナン ヴェルジュレス村

使用品種：シャルドネ 100%

味 わ い：白 辛口

販売価格：税込9,900円

1765年には既にワイン造りを始めていた長い歴史のあるペルナン ヴェルジュレス村の生産者で大変由緒あるドメーヌです。造られるワインは、酸味とミネラル分を果実味がバランス良く包みこんだクラシックなブルゴーニュスタイルで、フランス国内はもちろん、世界のワインマーケットで非常に高く評価されています。フィルターは基本的にかけず、葡萄の旨味を残したまま瓶詰めしているため、フルボディで非常にパワフルなワインです。



■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



Chablis 1er Cru Mont de Milieu

シャブリ プルミエ クリュ
モン ド ミリュー ■ ■

釀 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

使用品種：シャルドネ 100%

味 わ い：白 辛口

販売価格：税込4,950円

シャブリの中心地から東へ約4キロ、人口180人程のフレイ村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扱われていることが、その高品質を証明しています。アカシアの花やフルーツなど土壌由来の華やかなアロマが特徴的です。ミネラル感に富み、程よく熟れた果実の香りに溢れ、豊かで力強い仕上がりのシャブリになっています。



■相性の良い料理

網焼き帆立貝とフルーツトマトのキウифルーツソース



Champagne 1er Cru Brut Reserve

シャンパニュ プルミエ クリュ
ブリュット レゼルヴ ■ ■

釀造元：フレデリック マルトレ

产地：フランス シャンパニュ地方

使用品種：シャルドネ、ピノノワール、ムニエ それぞれ1/3

味わい：発泡 辛口

販売価格：税込6,050円

ドライな自然派シャンパンとは違い、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フレデリック マルトレのシャンパニュ。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マッシュルーム、ベーコン、
アスパラガスのソテー、黒胡椒ショウユバターソース

Champagne Brut Grand Cru

シャンパニュ ブリュット
グランクリュ ■ ■

釀造元：プリアール モリゼ

产地：フランス シャンパニュ

使用品種：シャルドネ 100%

味わい：発泡 辛口

販売価格：税込5,720円

1900年頃にジョルジュ モリゼ氏が創業し6代にわたって続いているドメーヌで、安定した品質のキレのあるシャンパニュを生み出しています。ブランド ブラン好きにはたまらない酸味とミネラル感がありながら、熟した柑橘類の風味が存分に感じられ、そのバランスが素晴らしい非常に長く妖艶な余韻を楽しめます。黄金に輝き、細かな泡が連續して立ち上がり、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

オマール海老、帆立貝、
白身魚とブロッコリーのテリーヌ



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にてご提供しております。

*画像はイメージです。