



ビール、ウイスキー、ワイン、カクテル

ビール



- | エビス 樽生 600
- | エビス 樽生 小 400
- | ハイネケン(オランダ) 600

| 本日の瓶ビール:

店内掲示板上に表示

ウイスキー: ストレート、ロック、水割り。ソーダ割りは+100)

- | マッカラン 12年 スコッチ-スペイサイド-シングルモルト 900
- | グレンフィジック 12年 スコッチ-スペイサイド-シングルモルト 600
- | ラフロイグ 10年 スコッチ-アイラ-シングルモルト 900
- | ジョニーウオーカー黒 スコッチ-ブレンデッド 600
- | メーカーズマーク レッド バーボン 600
- | ジャックダニエル ブラック バーボン 500
- | サントリー山崎10年 700



店内は禁煙です喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします

本日の赤ワインはともにアラン・ブリュモンの製品です。

アラン・ブリュモンはAOCマディラン タナ種のワインを世界的に認められ賞賛されるワインへと復興させた、フランス南西地方を代表する造り手です。

ドメヌ・アラン・ブリュモンのワインは、その偉大な功績から、世界のワインコンクールでは数々の賞を受賞し、またフランス3ツ星レストランには必ずといわれるほどの取り扱い実績を誇っています。

1. Glass – 600円

Bottle – 2,500円



生産者名(和文)	ドメヌ・アラン・ブリュモン
商品名(和文)	アラン・ブリュモン ガスコニュ ルージュ
商品名(欧文)	Alain Brumont Gascoigne Rouge
生産国	フランス
生産地域	南西地方
格付け	VDPコート・ド・ガスコーニュ
色	赤
タイプ	ミディアムボディ
ぶどう品種	タナ 50%、メルロー 50%
コメント	凝縮感あふれる果実味と、滑らかで丸みのあるタンニンのバランスに優れ、余韻にタバコの葉、土のニュアンスが感じられます。
飲み頃温度	16℃前後
合う料理	牛肉料理・ピザ
容量	750ml

2. Glass – 800円

Bottle – 3,800円



生産者名(和文)	ドメヌ・アラン・ブリュモン
商品名(和文)	アラン・ブリュモン シャトー・ブースカッセ
商品名(欧文)	Alain Brumont Chateau Bouscasse
生産国	フランス
生産地域	南西地方
格付け	AOC マディラン
色	赤
タイプ	フルボディ
ぶどう品種	タナ 65%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%、カベルネ・フラン 10%
コメント	粘土と石灰岩の土壌に植えられたタナ種から、非常に濃厚で気品を感じさせる果実味と、なめし皮や鉄分など動物的な香りが感じられるワインに仕上がります。ジューシーな凝縮感のあるブラックベリー、イチゴジャムやプラム、さらにタナ種特有の心地よいタンニンが感じられます。
飲み頃温度	18℃前後
合う料理	ハンバーグ、ビーフシチュー、鴨のコンフィ
容量	750ml



<シャトー・ブースカッセ>

マディランの中心、モーマッサン＝ラギュイアン村にあるシャトー・ブースカッセは、1836年からブリュモン家が所有する家族経営のワイナリーで、アラン・ブリュモンの生まれた場所でもあります。アラン・ブリュモンはここでワイン造りを学び、1978年に父親(アルバン・ブリュモン)の後を継ぎました。

当時、一族のぶどう畑は合計で20ヘクタールでしたが、彼はすぐに、モーマッサンとヴィエラで最高の地区を購入して所有農園として広げました。現在、ぶどう畑は80ヘクタールにまで増え、そして1988年、アラン・ブリュモンは新しい地下セラーの建設に着手しました。

現在、このシャトーは、アラン・ブリュモン氏の住居にもなっています。

本日の白ワインはポルトガルとフランスの製品です。

1. Glass – 600円

Bottle – 2,500円



Vasco da Gama Bairrada Branco 2002 DOC

日本ではあまりおなじみのないポルトガルワインですが、店主お勧めです。

バイラーダ地方(ポルトガルの大西洋より)といえばダンと並ぶポルトガルワインの名産地。このワインはカヴェス・アルコス・ド・レイ社の安心して楽しめるバイラーダの白です。

硬過ぎず柔らか過ぎず、どちらかと言えばニュートラルな味わいなのですが、それは逆に言えばいつでも楽しめる飽きのこないいいワインと言えます。



バイラーダ地方のブドウ畑の様子- カヴェス・アルコス・ド・レイ社のホームページから

2. Glass – 800円

Bottle – 3,800円

LOUIS JADOT



フランスワイン ルイ・ジャド マコン・ヴィラージュ グランジュ・マニアン 750ml

「ルイ・ジャドを語らずしてブルゴーニュは語れず」と世界的に高い評価を受けているルイ・ジャド社は、1859年から長い歴史を持っています。現在も選び抜かれた130ha以上の自社畑を所有し、ブドウ栽培にも力を入れ、『品質の追求』のみをそのポリシーとして貫いています。

ぶどう品種 シャルドネ 100%



店内は禁煙です

喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします