

ガージェリービール 3種

原材料：麦芽（大麦麦芽・小麦麦芽）、ホップ

製法：上面発酵 / 長期瓶内熟成 / 無濾過

- A: ガージェリー・ウィート（ヴァイツェンタイプ）
ヴァイツェン酵母由来のフルーティで独特なフェノール香。
ドイツ産ノーザンブルワー種ホップを単独使用し、シンプルでさわやかな苦味を実現。
- B: ガージェリー・エックスエール（ペールエールタイプ）
ドイツ産ノーザンブルワー種ホップをたっぷり使用。
ヘルスブルッカー種ホップをドライホッピングする。
- C: ガージェリー・ブラック（スタウトタイプ）
クリстал麦芽、チョコレート麦芽による深く豊かなロースト香。
麦芽とホップをたっぷり地使用しフルボディでフレーバーリッチ。

① 高畠フニクリ・フニクラ・デ・木村 シャルドネ [2021]

生産者：高畠ワイナリー

品種：シャルドネ（Chardonnay） 100%

高畠町契約栽培家者 木村幸雄氏圃場のシャルドネのみを使用しています。

木村氏の圃場は、“赤おに”が座る「フニクラ〜」（登山列車）が欲しいくらいの急斜面に位置しており、名前の由来にもなっています。こうした圃場は水はけがよく、ぶどう生育に理想的な負荷をもたらすテロワールが生む、凝縮された風味のシャルドネが収穫されます。

ワインの色調は輝きのあるイエローで、グレープフルーツや西洋梨のアロマに、バニラやトースト、ナッツの香りが広がります。味は厚みのある果実味と豊富なミネラルが、しなやかで伸びのある酸味によってエレガントにまとめられています。

白身魚のムニエルや、鶏肉のグリル、魚介とアスパラのクリームシチュー、フォアグラのソテーなどとの相性がよいワインです。

② チャコリ [2019]

生産者：ガニエータ (Gañeta)

Gañeta Txakolina white 2019

品種：オンダラビ・スリ（Hondarrabi Zuri） 100%

美食の街、バスク地方を代表するワイン、チャコリ。微発泡でアルコール度数が低く、スッキリとした酸が特徴のフレッシュな白ワインです。ステンレス発酵で、魚介類だけでなく、どんな食事ともペアリング可

③ クレマンドブルゴーニュ NV

生産者：フィリップ・ブズロー

Crémant de Bourgogne Philippe Bouzereau

品種：シャルドネ（Chardonnay）70%、アリゴテ（Aligote）30%

出会えたら奇跡。ピュア&リッチなムルソーの泡
毎年生産している商品ではないため、今回が2016年以来7年ぶり

フィリップ・ブズローはムルソーで9世代に渡って受け継がれてきた家族経営のメゾン。
現当主フィリップ・ブズロー（先代の父も同名）は2006年にドメーヌを受け継ぎました。
畑はムルソー1級の御三家とも言えるペリエール、ジュヌヴリエール、シャルム全ての他、
ピュリニーの1級シャンガン等も所有しています。

栽培については厳格なリュットレゾネを実施しており化学肥料や除草剤、殺虫剤などは一切不使用
です。リューディ毎に異なる個性を純粋に表現することを心がけており、古き良き昔ながらの自
然で生態系や人に影響を与えない持続可能な栽培を実践しています。

こちらのクレマンは1975年植樹で樹齢は40年以上の自社ブドウを使用しており、ラベルには
Château de Cîteaux（シャトー・ド・シトー）のドメーヌ名を記載しています。

④ イコノブレンド カサレナ [2016]

生産者：カサレナ

ICONO Blend Limited Production 2016

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン（Cabernet Sauvignon）60%、マルベック（Malbec）40%

カサレナの畑の中で最も古いオーウェン畑で1930年に植樹されたペルゴラ仕立て（棚仕立て）の
木から収穫されたカベルネ・ソーヴィニヨンと、ナオキ畑、ローレン畑及びジャミラ畑でマルベッ
クに最良の区画を定義し、そこで収穫されたマルベックをアッサンブラージュして造られたカベ
ルネ・ソーヴィニヨン主体の赤ワインです。

低温（-5℃）で7～10日間の発酵前マセラシオン、合計45～50日間のマセラシオン。発酵は土着
酵母で行われ、マロラクティック発酵は樽の中で自然に行われる。

フレンチオーク（新樽100%）で18ヶ月熟成

ワインが飲み足りないようであれば、リースリングを追加します
Poet's Leap 2023 を予定しています

アプルトン エステート 21年

生産者：アプルトン Appleton Estate 21 Year Old

蒸留酒：ラム

1749年創業、ジャマイカ最古のラムメーカーと言われるアプルトン社。サトウキビ栽培から瓶詰めまで自社で行う数少ないラムメーカーの一つです。オーク樽で最低21年以上熟成させた原酒の中から、さらに厳選を重ねた最上級の熟成原酒をブレンド。複雑な香りとスムーズな口当たりの後に、柑橘類、糖蜜、スパイス、バニラ、ナッツ、コーヒーなど重層的なフレーバーが続きます。まさに SHIPPING ラム(一口ずつじっくり味わう)のにふさわしいアプルトンブランドの最高峰。

マキノジン

司牡丹

キーボタニカルに、牧野博士が妻の名前から命名したスエコザサを使用し、高知県産のグアバ、ブシュカンやショウガ、ハーブなど全12種類を、司牡丹の焼酎に漬け込んで蒸溜しています。ジュニパーベリーはマダガスカル産を使用

ザ・マッカラン ダブルカスク12年

マッカラン (Macallan 12)

ザ・マッカラン ダブルカスク12年は、伝統的なザ・マッカランのスタイルとアメリカンオークの甘さを融合させたダブルカスクシリーズのひとつ。ファッジ、柑橘類、柔らかなスパイスの風味があり、完璧に調和の取れたまろやかなシングルモルトです。

ヘネシー XO エクストラオールド

ヘネシー コニャック

コニャック地方の上位4地区のブドウによる約100種類のオー・ド・ヴィー（原酒）がブレンドされ、リッチでパワフル、かつ極めて滑らかなスタイルが表現されています。

ハイボール

ウイスキー未定