WINE VIN VINO FUKUSHIMA 2018

WINE LIST

24.恵比寿の愉快な仲間たち【ワールド】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

（まんまる＋しん＋酒肆ガランス＋バンブーグラッシー＋Bar ROTA）

スパークリング	価格 70ml
□ レ・ヴィニュロン・クレマンド・ブルゴーニュ／フランス	¥600
□ ボール・シャンプラン　ブルット・ロゼ／フランス	¥300
赤ワイン	**価格 70ml**
□ ルーチェ2005／イタリア	¥3000
□ オーパチュア／米カリフォルニア	¥3800
□ ジャンクロード・マス　カベルネソービニオン／フランス/ランドック	¥350
□ ヴェゼーヴォ　ヴネヴェンターノ　アリアニコ／イタリア	¥350
白ワイン	**価格 70ml**
□ マコン・ビエール・クロ／フランス	¥600
□ ジャンクロード・マス　シャルドネ／フランス　ランドック	¥350
□ カ・ルガーテ　ソアヴェ・クラシコ　サン・ミケーレ／イタリア	¥350
フードメニュー	
□ よだれ鶏	¥600
□ 大根餅	¥600
□ キューバサンドウィッチ	¥600
□ 竹輪サラダ	¥600
□ 雲仙ハム	¥600
□ クリームチーズ醤油漬け	¥400
□ フラワー焼き(お好み焼き)	¥600
□ 恵比寿プレートA【キューバサンドウィッチ・セット+よだれ鶏+大根餅】	¥1000
□ 恵比寿プレートB【フラワー焼きセット よだれ鶏+大根餅】	¥1000
□ 九州プレート　【雲仙ハム+竹輪サラダ+クリームチーズ醤油漬け】	¥1000
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：よだれ鶏　ワイン：ジャンクロード・マスCS**

修業時代に先輩から薦められた思い入れのあるワインに、柔らかく蒸した鶏もも肉に花山椒のきいたソースとアクセントにパクチーをトッピングした四川料理を。スパイシーなソースとラングドックの果実味たっぷりのワインとのマリアージュをご堪能ください。

1.ル・リオン【フランス】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ マリニーヌフ　ブリュット／NV／フランス／ロワール	¥300
□ エグリ・ウーリエ ミレジメ ブリュット グランクリュ/2007/フランス/シャンパーニュ	¥3000
□ エグリ・ウーリエ ブルミエ・クリュ レ・ヴィーニョ・テ・ヴリニィ ブリュット・17デゴルジュマン/NV/フランス/シャンパーニュ	¥1500
ロゼワイン	**価格 70ml**
□ イルレギー・ロゼ/2017/ラ・カーヴ・イルレギー/フランス/バスク	¥500
赤ワイン	**価格 70ml**
□ フリヴォール・ルージュ/2016/フランス/シュド・ウエスト	¥300
□ ヴァン・ド・ヴィゴール/2015/バスカル・サヴォレ/フランス/バスク	¥500
□ コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ/2015/ネルト/フランス/コート・デュ・ローヌ	¥500
□ コルス・ポルト・ヴェッキオ/2014/ドメーヌ・ド・グラナイオーロ/フランス/コルシカ島	¥600
白ワイン	**価格 70ml**
□ フリヴォール・ブラン/2016/フランス/シュド・ウエスト	¥300
□ ミュスカ・レ・エレメント/2014/ボット・ゲイル/フランス/アルザス	¥500
□ マコン・ヴェルゼ 1500ml/2015/ルフレーヴ/フランス/ブルゴーニュ	¥900
□ リースリング・クリュ・ダルザス クローネンブール/2015/ボット・ゲイル/フランス/アルザス	¥900
□ ゲヴェルツトラミネール グラン・クリュ ソーネングランツ/2010/ボット・ゲイル/フランス/アルザス/甘口	¥1000
□ ピノ・グリ グラン・クリュ・ゾーネングランツ セレクション・ド・グラン・ノーブル/2010/ボット・ゲイル/フランス/アルザス/甘口	¥1300
その他	**価格 70ml**
□ オピア・ノンアルコールスパークリング/NV/ドメーヌ・ピエール・シャヴァン/フランス	¥300
フードメニュー	
□ 砂肝のコンフィ	¥400
□ 温製シェーヴル(山羊)チーズときのこのタルティーヌ	¥500
□ サラミ・生ハム・オリーブのピンチョス	¥400
□ いろいろフルーツのマリネ	¥500
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：ソーセージとカスレ(白インゲン豆の煮込み)　ワイン：コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ルージュ**

須田社長が初めて恋をしたワイン「コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ルージュ」と"ル・リオン"二人のシェフの得意なフランス南西地方料理「カスレ」のマリアージュ。

2.MAGIE NOIR【フランス】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ゴッセ ブリュットエクセレントNV / フランス / シャンパーニュ	¥1000
赤ワイン	**価格 70ml**
□ コート デュ ローヌ / フランス / コート デュ ローヌ / ギガル	¥400
白ワイン	**価格 70ml**
□ ムルソー ブルミエクリュ レ ポリュゾ /2011 / フランス / ブルゴーニュ / シャトー ド ピュリニーモンラッシェ	¥1400
□ シャトー カルボニュー /2011 / フランス / ボルドー / カルボニュー	¥1400
□ アリゴテ /2015 / フランス / ブルゴーニュ / セリニー	¥600
□ コート デュ ローヌ / フランス / コート デュ ローヌ / ギガル	¥400
フードメニュー	
□ ずわい蟹脚炭火焼き	¥700
□ ムール貝白ワイン蒸し	¥700
□ 海老ガーリックソテー	¥700
□ 骨付きラム炭火焼き	¥700
□ ラクレットじゃがいも添え	¥1500
□ 鯖のカマ炭火焼き	¥3000
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：海産物のグリル　ワイン：ヴィーニョヴェルデ**

休日の目覚めは、キリッと冷えた白ワイン!!白ワインの美味しさに惹かれた僕たちは、気持ちの良い休日の昼下がりには、決まって魚介類の炭火焼きグリルで白ワイン!!今日は、そんな魅力的な組み合わせをご用意いたします。

3.路地バル ラボ【ワールド】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ヴーヴクリコイエローラベル/NV/フランス/シャンパーニュ	¥1200
□ ジャカールブリュトモザイク/NV/フランス/シャンパーニュ	¥900
赤ワイン	**価格 70ml**
□ ミール・マッチャー/NV/ローズマウントエステート/アッパーハンターヴァレー	¥500
白ワイン	**価格 70ml**
□ プティシャブリ/2016/Jモロー/フランス/シャブリ	¥600
フードメニュー	
□ から牡蠣のワイン蒸し	¥400
□ 大海老のワイン蒸し	¥600
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：から牡蠣のワイン蒸し　ワイン：プティシャブリ**

皆さん一度はやってみたい、組み合わせ//牡蠣小屋に有ったらいいのになぁ～～でも車だし、今日は存分に楽しんでください。

4.グリル&ワイン ピラニア【イタリア】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ スタート/サン.パトリニャーノ/エミリアロマーニャ	¥500
□ モスカート.ダスティ/ピコ.マッカリオ/ピエモンテ甘	¥400
□ ランブルスコ.ミッリオルンゴ/カザーリ.ヴィティクルトーリ	¥350
赤ワイン	**価格 70ml**
□ トゥルロ/サルヴィアーノ/ウンブリア	¥350
□ バルベーラダスティ.スーペリオーレ/フラッテリ.ボンテ/ピエモンテ	¥400
□ NEH!/プンセ/ピエモンテ	¥500
□ バルベーラダルバ.プリケット/2011/カ.ヴィオラ/ピエモンテ	¥650
□ サライ/バーラ/サルティーニャ	¥800
□ アヴィ/サン.パトリニャーノ/エミリア.ロマーニャ	¥1000
白ワイン	**価格 70ml**
□ イ.フィオーリ/バーラ/サルティーニャ	¥350
□ ピアンカ/カステッリ.ティ.チゴニョーラ/ロンバルディア	¥350
□ Ne?/プンセ/ピエモンテ	¥450
□ フォンタルカ/ルイージ.ダレッサンドロ/トスカーナ	¥900
その他	**価格**
□ アクア.ティ.チェードロ/ナルディーニ(レモン)	30ml¥250
□ アクアヴィーテ.ヴィアンカ/ナルディーニ	30ml¥300
フードメニュー	
□ 仔羊の串炭火焼き 'アロスティチーニ'	1本¥300
□ サバとポテトの炭火焼き	¥500
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：海老(ソフトシェル)のガーリックバター焼き　ワイン：イ.フィオーリ**

某国女王様初来日の際、御抱えのシェフより直伝されたレシピのエスカルゴバターです。今回は柔らかい殻の海老にからめて。軽やかな白ワインで後場能下さい。

5.サイトウ洋食店【トルコ】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ カヴァクリテレ ブリュット/2016/カヴァクリテレ・ワイナリー/トルコ/カッパドキア	¥500
赤ワイン	**価格 70ml**
□ ヤクーツ/2016/カヴァクリテレ・ワイナリー/トルコ/東アナトリア地方	¥500
□ カレジクカラス シラー/2016/カヴァクリテレ・ワイナリー/トルコ/中央アナトリア地方	¥500
□ ヴォウラ/2008/ヴォウラ/トルコ/ウルラ地方	¥1000
白ワイン	**価格 70ml**
□ チャンカヤ/2016/カヴァクリテレ・ワイナリー/トルコ/中央アナトリア地方	¥300
フードメニュー	
□ ケバブ各種	¥500
□ フライドポテト	¥300
□ 特製オムレツ	¥400
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：ケバブ2種類　ワイン：カレジクカラス シラー**

数年前のトルコへの研修旅行。イスタンブールで出会った最高の組み合わせをぜひ皆さんにも。ケバブ2種類+カレジクカラス シラー(1500円相当)を1000円でどうぞ！

6.Incontra Hirayama【イタリア】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ レ マンザーネ プロセッコ/マンザーネ/イタリア/ヴェネト	¥500
赤ワイン	**価格 70ml**
□ アイレス/フォッソコルノ/イタリア/アブルッツォ州	¥400
□ レグレット/モンキエロカルボーネ/イタリア/ピエモンテ州	¥450
白ワイン	**価格 70ml**
□ チーマピアンカ/フォッソコルノ/イタリア/アブルッツォ州	¥400
□ レチット/モンキエロカルボーネ/イタリア/ピエモンテ州	¥400
その他	**価格 70ml**
□ りんごのスパークリング/フランス/甘	¥300
フードメニュー	
□ サルシッチャの炭火焼	¥500
□ 人参のマリネ	¥250
□ 色々キノコのマリネ	¥250
□ トマトのピクルス	¥250
□ ローストポーク	¥800
□ ブルーベリーのカキ氷	¥300
□ 旬野菜の炭火焼	¥400
□ 貝の炭火焼	¥600
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：サルシッチャの炭火焼　ワイン：レ マンザーネ プロセッコ**

ヴェネト州を代表するプロセッコの作り手、マンザーネのスパークリングワインと共に

7.たっちゃんのLIVE BBQ&ミルグラン【フランス】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ローラン・シャルリエ/ブリュットブルミエクリュ/NV/ローラン・シャルリエ/フランス/シャンパーニュ	¥800
赤ワイン	**価格 70ml**
□ シャスール・デ・ブルース/2016/マス・デ・ブルース/フランス/IGPペイドック	¥400
□ コスト・ダレイヤック/2016/シャトー・ド・ランシール/フランス/IGPペイドック	¥400
□ クロ・デ・コンブ/2016/シャトー・ド・ランシール/フランス/IGPペイドック	¥400
□ レ・セット・ヴィーニュ/2016/シャトー・ティヴァン/フランス/AOPコート・ド・ブルイイ	¥600
□ キュヴェ・ザッカリー/2016/シャトー・ティヴァン/フランス/AOPコート・ド・ブルイイ	¥800
□ マス・デ・ブルース/2015/マス・デ・ブルース/フランス/AOPテラス・デュ・ラルザック	¥600
□ マタロ/2013/マス・デ・ブルース/フランス/AOPテラス・デュ・ラルザック	¥900
白ワイン	**価格 70ml**
□ ベルジュリー・ド・ロルチュ/2015/ドメーヌ・ド・ロルチュ/フランス/ラングドックIGPヴァル・ド・モンフェラン	¥400
□ マス・デ・ブルース/2016/マス・デ・ブルース/フランス/ラングドックIGPペイドック	¥400
フードメニュー	
□ プロシェット バルバキュー 串焼きBBQ～福島の野菜とともに～	¥700
□ 特製カップステーキ	¥1300
エピソードセット	**¥1000**

□ **プロシェット バルバキュー 串焼きBBQ～福島の野菜とともに～　ワイン：シャスール・デ・ブルース2016**

この造り手のワインが、今バリの肉バルで大人気なんです。福島でも絶品の組み合わせを実感してください。

8.ビストロ スズキ【フランス】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ドン・ペリニヨン/モエ社/フランス/シャンパーニュ	¥1400
□ J.M.ゴビヤール/J.M.ゴビヤール・エ・フィス/フランス/シャンパーニュ	¥600
□ クレマン・デュ・ジュラ/フィリップ バンテル/フランス/ジュラ	¥700
赤ワイン	**価格 70ml**
□ タッセ・メゾン/セリエ・デ・ドーファン/フランス/コート・デュ・ローヌ	¥300
□ シャトー・ドゥ・ラ・ロック/リュゴン/フランス/ボルドー	¥500
□ ル・クローテ・フォリー・ミシュト/2014/フランス/ロワール	¥500
白ワイン	**価格 70ml**
□ タッセ・メゾン/セリエ・デ・ドーファン/フランス/コート・デュ・ローヌ	¥300
□ マコン・シャントレ/2016/ダニエル・エ・ジュリアン・バロー/フランス/ブルゴーニュ	¥500
□ ラ・ソルガ シャザン/2013/アントニートルチュール/フランス/ラングドック	¥600
フードメニュー	
□ 茸のキッシュ	¥600
□ ひじきのキッシュ	¥600
□ ブルーチーズのキッシュ	¥400
□ 玉ねぎのキッシュ	¥400
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：ブルーチーズのキッシュ　ワイン：J.M.ゴビヤール**

パリでホームステイしている最後の日にシャンパンとブルーチーズのキッシュで送り出してくれた思い入れがあるセットです。

9.FERRAGOSTO【イタリア】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ フランチャコルタ サテン/ ラ・モンティーナ/イタリア/ヴェネト	¥1000
□ スプマンテ・ブリュット・ビアンコ/ベッレンダ/イタリア/ヴェネト	¥500
□ ブリッコ・クアリア・モスカート/ラ・スピネッタ/イタリア/ピエモンテ/甘	¥500
赤ワイン	**価格 70ml**
□ キャンティ/イタリア/トスカーナ	¥500
□ エディツィオーネ・チンクエ・アウトークトニ／ファルネーゼ／イタリア／アブルッツォ	¥800
□ バルバレスコ／イタリア／ピエモンテ	¥1000
□ チンクワンタ・エ・チンクワンタ/イタリア/トスカーナ	¥1500
白ワイン	**価格 70ml**
□ シャルドネ・イ・ヴィーニ・ティ・ヤコボ/ネコティウム／イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア	¥500
□ ロエロ・アルネイス／ブルーノ・ジャコーザ/イタリア/ピエモンテ	¥800
□ ソーヴィニョン/メロイ/イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア	¥1000
フードメニュー	
□ 海老カレー バターライス添え	¥1000
□ 仔羊炭火焼き	¥800
□ スカモルツァチーズのアンチョビソース	¥600
□ さばのバニーノ	¥800
□ ホタテのボルベッテ	¥800
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：スカモルツァチーズのアンチョビソース　ワイン：シャルドネ ディ ヴィーニ ディ ヤコボ**

ナポリ人シェフに教わった思い出の料理、スモークチーズとシャルドネのマリアージュ

10.洋食居酒屋kanno【フランス】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ コルテ・ヴィオラ ランブルスコ・デル・エミリア・アマービレ/コントリ/イタリア/エミリア・ロマーニャ	¥300
□ ルイ・ブラン/ルイ・ブラン/フランス/シャンパーニュ	¥800
ロゼワイン	**価格 70ml**
□ シャトー・ピレ ロゼ/シャトー・ピレ/フランス/ボルドー	¥400
赤ワイン	**価格 70ml**
□ コート・ロティ ラ・シャティヨンヌ/ウィダル・フルーリー/フランス/コート・デュ・ローヌ	¥2000
□ シャトー・ヌフ・デュ・パプ　ルージュ/ウィダル・フルーリー/フランス/コート・デュ・ローヌ	¥1000
□ ピュルランベルグ プルミエ・クリュ/マルセル・ダイス/フランス/アルザス	¥1000
□ ラ・ソムリエール/シャトー・ド・カンプジェ/フランス/コスティエール・ド・ニーム	¥700
□ アルザス ルージュ/マルセル・ダイス/フランス/アルザス	¥600
□ アトランティコレゼルヴァ/カザ・アグリコラ・アレクシャンドレ・レウヴァス/ポルトガル/アレンテージョ	¥500
白ワイン	**価格 70ml**
□ アルザス ブラン/マルセル・ダイス/フランス/アルザス	¥600
□ ヴィブラシオン/ウィニョーブル・デュ・レウール/フランス/アルザス	¥600
□ ゲヴェルツトラミネール/アンドリアー//イタリア/アルト・アディジェ	¥500
□ プルゴーニュ・ブラン/カーヴ・ド・リュニー/フランス/プルゴーニュ	¥500
□ ソーヴィニヨンブラン/タリク/フランス/フロウアンス	¥400
フードメニュー	
□ ソーセージ	¥500
□ 田舎風パテ	¥500
□ ホットドック	¥500
□ ハンバーガー	¥800
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：自家製ソーセージ　　ワイン：マルセル・ダイス アルザス ルージュ**

当店で一番人気のソーセージをWVV用にアレンジをしてご用意いたしております。
ワインもアルザスのトップ生産者が送る力強いピノノワールをセットでご用意いたしました。

11.福島ワイン酒場【ワールド】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ビアンカ ヴィーニャ スプマンテ・イタリアーノ/NV/ビアンカ・ヴィーニャ/イタリア/ヴェネト	¥400
□ ロジャーグラート CAVA ロゼ ブリュット/ロジャーグラート/スペイン/ペネデス	¥400
□ グリーンシードル/ふくしま農家の夢ワイン/日本/二本松/甘/シードル	¥400
赤ワイン	**価格 70ml**
□ カレラ ジョシュジェンセン セレクション ピノノワール/カレラ/アメリカ/カリフォルニア	¥1000
□ ノリア ピノ・ノワール サンジャコモヴィンヤード/ナカムラセラーズ/アメリカ/カリフォルニア	¥1000
□ ル・プティ・レオ　カスティヨン・コート・ド・ボルドー/2015/クロ・レオ/フランス/ボルドー	¥500
□ クロ・レオ　カスティヨン・コート・ド・ボルドー/2012/クロ・レオ/フランス/ボルドー	¥1500
□ ナカイヴィンヤード　メルロー・ロジアン・リバー・ヴァレー/ナカイヴィンヤード/アメリカ/カリフォルニア	¥800
□ をちこち/ふくしま農家の夢ワイン/日本/二本松	¥400
□ 一慶/ふくしま農家の夢ワイン/日本/二本松	¥400
白ワイン	**価格 70ml**
□ フェランティエール ヴィオニエ/フェランティエール/フランス/ペイドック	¥400
□ ルドヴィヒス・ヘーフナー ホーニッヒベルグ ムリオ・マスカート/ブルガマイスター ベーガー/ドイツ/ラインヘッセン	¥400
□ ノリア シャルドネ サンジャコモヴィンヤード/ナカムラセラーズ/アメリカ/カリフォルニア	¥1000
フードメニュー	
□ 福島ワイン酒場の定番メニュー/アンガス牛ザブトンのローストビーフ仕立て、赤ワイン味噌ソース	¥1000
□ あぶくま三元豚肩ロースのローストポーク、イタリア産海塩とハーブ&ガーリック風味で	¥600
□ 濃厚/4種のチーズのペンネ （ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・モッツァレラ・グラナパダーノチーズ）	¥500
□ そば粉のクレープ、たっぷりハチミツとストロベリークリームチーズ	¥500
□ パルマ産生ハムと福島産桃のソテー	¥500
□ 焼き野菜のバーニャカウダ	¥500
□ タコとホタテのバルサミコ酢和え	¥500
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：鴨ムネ肉のロースト 白バルサミコ酢とベリーのソース　ワイン：ロジャーグラートCAVA　ロゼ・ブリュット**

２０代の半ば、都内のイタリアンレストランに勤めていた時に教わったメニューです。これまでも度々作り続けてきた思い入れのある一皿です。

12.Ozendate MASUZO【イタリア】
表示の見方:□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ランブルスコ・レッジャーノ・アマービレ/ドネリ社/イタリア/エミリア・ロマーニャ	¥300
□ ピノ・シャルドネ・スプマンテ・スカリエッティ・ボトル/ドネリ社/イタリア/エミリア・ロマーニャ	¥300
赤ワイン	**価格 70ml**
□ サリチェ・サレンティーノ/2015/リヴェーリ社/イタリア/プーリア	¥400
□ マルネ・ブルーネ・ネッビオーロ・ダルバ/2014/フォンタナフレッダ社/イタリア/ピエモンテ	¥600
□ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ/2008/ベルターニ社/イタリア/ヴェネト	¥1800
白ワイン	**価格 70ml**
□ ガヴィ・デル・コムーネ・ティ・ガヴィ/2016/フォンタナフレッダ社/イタリア/ピエモンテ	¥400
フードメニュー	
□ 自家製ライスコロッケ　ミートソース	¥300
□ イタリア産生ソーセージ・サルシッチャのグリル	¥350
□ オードブル盛り合わせ	¥1000
□ ゴルゴンゾーラチーズと蜂蜜のピッツァ	¥1000
□ エゴマ豚の赤ワイン煮込み　フォンデュ風	¥600
エピソードセット	**¥1000**

□ **フード：エゴマ豚の赤ワイン煮込み フォンデュ風　ワイン：マルネブルーネ・ネッビオーロ・ダルバ**

じっくりと手間暇かけて煮込む調理法は、当店オーナーが料理の修業時代に学んだこだわりの手法。
北イタリアを代表する黒ブドウ・ネッビオーロとの相性が抜群です。

13.バーテンダー協会福島支部【カクテル】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

カクテル	価格
□ アメリカンレモネード	¥400
□ スプリッツァー	¥400
□ レオナルド	¥400
□ オペレーター	¥400
□ グレープモヒート（ノンアルコール）	¥300
□ グレープタイザー（ノンアルコール）	¥300
□ グレープフルーツトニック（ノンアルコール）	¥300

エピソードセット	¥1000

□ **カクテル：ベリーニ　フード：チョコレート＆ドライフルーツ**

ベリーニとは、1948年、ヴェネツィアにあるハリーズバーのオーナー ジュゼッペが、画家、ジョバンニ・ベリーニの展覧会の際に作ったのが始まりと言われる桃とスパークリングワインで作ったカクテルです。
本日は、福島の桃のジュースとイタリアのスパークリングワインを合わせて、福島を感じるカクテルをご用意いたしました。

14.ワイナリー出張所 レッカーブラッツ【ドイツ】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

赤ワイン	価格 70ml
□ フォースオブネイチャーレッドワイン/2016/ロブマーリーヴィンヤード/アメリカ/サンルイスオビスポ	¥700
□ フォースオブネイチャージンファンデル/2016/ロブマーリーヴィンヤード/アメリカ/サンルイスオビスポ	¥700
	and more….

白ワイン	価格 70ml
□ ヒデワイン639全日空ファーストクラス使用/2016/浅野秀樹/ドイツ/ニアシュタイン	¥600
□ ヒデワイン639オレンジ/2013/浅野秀樹/ドイツ/ニアシュタイン/甘口	¥700
□ シュトルプ1710/2015/ワイングートシュトルプ/ドイツ/ニアシュタイン	¥500
□ SOIL TO SOUL/2015/ワイングートシュトルプ/ドイツ/ニアシュタイン/甘口	¥500
□ リースリングブルックシェン/2012/ワイングートシュトルプ/ドイツ/ニアシュタイン/甘口	¥600
	and more….

フードメニュー	
□ おすすめジビエソーセージと2種ブラートヴルスト　ザワークラウト付き	¥1200
□ 数量限定 / 焼きたてプレッツェル	¥500
□ グーラッシュ（牛肉とジャガイモのシチュー）	¥800
□ 数量限定 / シュバイネハクセ（豚スネ肉のグリル　ハニーマスタードソース）	¥2000

エピソードセット	¥1000

□ **フード：カリーヴルスト　ワイン：シュトルプ1710**

ドイツ屋台の名物料理カリーヴルストとリースリングのセット。ブランチのドイツ人は外でガツガツソーセージを食べています。

15.ワイン&フレンチ レ・フルール【フランス】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット/J．J．ヴァンサン/ブルゴーニュ	¥500

赤ワイン	価格 70ml
□ ミネルヴォワ・クロ・ランジェリー/2015/ピッチニーニ/ラングドック	¥500
□ ブルゴーニュ・ルージュ/2013/ド・モンティーユ/ブルゴーニュ/赤/700	¥700
□ ジュヴレ・シャンベルタン"レ・スヴレ"/2014/ロベール・グロフィエ/ブルゴーニュ	¥1500
□ シャトー・ムーラン・イケム/2011/ボルドー/コート・ド・ブール	¥500
□ シャトー・ソシアンド・マレ/2011/ボルドー/オー・メドック	¥1000
□ シャトー・フィジャック/2014/ボルドー/サンテミリオン	¥2000

白ワイン	価格 70ml
□ アルザス "ジョンティ" ヒューゲル/ヒューゲル/アルザス	¥500
□ ブルゴーニュ・アリゴテ/2015/ピエール・モレ/ブルゴーニュ	¥500
□ I.G.P. メディテラネ ヴィオニエ"サント・フルール"/2016 /トリエンヌ/プロヴァンス	¥500

フードメニュー	
□ エスカルゴのブルゴーニュ風（5ケ）＊にんにくとパセリの効いたバターで香ばしく仕上げます。	¥600
□ アルザス風シュークルート ＊塩漬け発酵キャベツと塩豚、ソーセージなどの白ワイン煮込み	¥800
□ シュークルート・ドッグ ＊自慢のシュークルートと焼き立てソーセージをホットドッグにします	¥600
□ 200gステーキ＆ガーリックライス ＊シェフが目の前で【ミディアム・レア】に焼き上げます！	¥1500

エピソードセット	¥1000

□ **フード：アルザス風シュークルート　ワイン：アルザス"ジョンティ"ヒューゲル/アルザス/白**

フランス修業時代に賄いで食べ感動 / 2004年ビストロに改装する際「ビストロと言ったらこれだろ！」と自家製に着手。当時ネット設備が無く図書館に通い試行錯誤の末に完成 / 同じアルザスの"やさしい"という名のワインと共にお召し上がり下さい /

グラス（500円）をお買い求めの上お楽しみ下さい。

※グラス（500円）にはワインの代金は含まれておりません。

チラシ、案内板のマップにある

25・26　ワイングラス販売コーナーにて、販売しております。

25　ワイングラス 引き取りコーナーにて、200円と交換いたします。

16.スペインバル カメレオン【スペイン】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ FCバルセロナ・オフィシャルCAVA/NV/ボデガ・マセト/スペイン/ペネデス	¥700
□ ボデガ・イニエスタ コラソン スプマンテ ロサード/NV/ボデガ・イニエスタ/スペイン/カスティーリャ・イ・ラ・マンチャ/ロゼ	¥500

ロゼワイン	価格 70ml
□ ライマット アニマ ロゼ/ライマット/スペイン/カタルーニャ	¥500

赤ワイン	価格 70ml
□ ボデガ・イニエスタ コラソン ロコ プレミウム/2013/ボデガ・イニエスタ/スペイン/カスティーリャ・イ・ラ・マンチャ	¥800
□ セバス ヴィエハス ボバル/2013/ムールヴィエドロ/スペイン/バレンシア	¥500
□ カロレオン/2009/バルデバシェス/スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	¥700
□ カン・ブラウ/2014/セラーズ カン ブラウ/スペイン/カタルーニャ	¥500

白ワイン	価格 70ml
□ パソ・サン・マウロ ブランカ/2016/パソ・サン・マウロ/スペイン/ガリシア	¥500
□ ボデガ・イニエスタ コラソン ロコ ブランコ/ボデガ・イニエスタ/スペイン/カスティーリャ・イ・ラ・マンチャ	¥500

その他	価格
□ ボデガス・イダルゴ ラ・ヒターナ/ボデガス・イダルゴ/スペイン/アンダルシア/シェリー	¥500

フードメニュー	
□ 彩り福島野菜のピクルス	¥300
□ 会津山塩と伊達市梁川産ニンニクのプリプリ小海老のアヒージョ　バゲット添え	¥500
□ スペイン版バーニャカウダ～香ばしく焼き上げた福島野菜をカタルーニャ伝統のロメスコソースで～	¥500
□ バルセロナの焼きサンドイッチ【ビキニ】	¥500
□ 銘醸イベリコ豚と福島野菜の串焼き【プロチェッタ】会津山塩でどうぞ /	¥500
□ 幻の仔牛【仏産シャロレー牛のブランチャ】	¥1000
□ カメレオン名物 / チキンと福島野菜のパレンシアパエリア	¥600

エピソードセット	¥1000

□ **フード：会津産山塩＆福島産ニンニク＆野菜を使った小海老のアヒージョ（焼き立てバゲット付き）　ワイン：ボデガス・イダルゴ・ラ・ヒターナ マンサニージャ ラ・ヒターナ**

店長地元の会津山塩と、給料理長の地元で穫れたニンニクと旬野菜を贅沢に使い、当店がオープンして以来ずっと人気の小海老のアヒージョに仕上げました / スペインといえば外せないシェリー酒『マンサニージャ』と合わせて、お楽しみください /

17.ITALIAN BAR IKKON【イタリア】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ドゥーカ ディ サラバルータ ブリュット/イタリア/シチリア	¥500
□ モンテレオーネ フレグリオ/イタリアカンパーニャ	¥500
□ ドネリ ロゼ スプマンテ スカリエッティ／イタリア/エミリアロマーニャ	¥500

ロゼワイン	価格 70ml
□ リブランティ チロ ロザート/イタリア/カラブリア	¥500

白ワイン	価格 70ml
□ チャラ シャルドネ/イタリア/プーリア	¥500
□ カサル ディ セッラ/イタリア/マルケ	¥500
□ アンティカ マリネリア ルピコーネ ビアンコ/イタリア/エミリアロマーニャ	¥600
□ ザモ トラミネール アロマティコ/イタリア/フリウリヴェネツィア	¥700
□ テッドリー ビアンコ/イタリア/サルディーニャ	¥800

フードメニュー	
□ マグロのグリル～赤ワインビネガーソース	¥800
□ 白身魚と茄子のグリル～バジルのソース	¥700
□ スカモルツァチーズとトレビスのグリル	¥900
□ ムール貝の白ワイン蒸し	¥600

エピソードセット	¥1000

□ **フード：マグロのグリル　ワイン：ドゥーカ ディ サラバルータ ブリュット**

9月残暑の中、シチリア地中海へトリップ /

18.Dave's Diner【カナダ・ギリシャ】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

赤ワイン	価格 70ml
□ ゴファス ネミオスイノス/2016/コンスタンティンゴファウス エステート/ギリシャ/ネメア	¥300
□ ロング ロウズレッド/2015/ローズウッド エステートワイナリー/カナダ/オンタリオ州	¥550

白ワイン	価格 70ml
□ ロング ロウズホワイト/2015/ローズウッド エステートワイナリー/カナダ/オンタリオ州	¥500
□ クティマ アヴァンティス/2017/アヴァンティス エステート/ギリシャ/エヴィア	¥400
□ クルタキス/クルタキス/ギリシャ/レッチーナ	¥400

その他	価格
□ ヴィダル アイスワイン/2014/ボンドヴュー エステートワイナリー/カナダ/オンタリオ州/極甘口	¥1200

フードメニュー	
□ ディビッド　オリジナル ハンバーガー	¥550
□ ディビッド　オリジナル チーズハンバーガー	¥650
□ 数量限定/ギリシャのスブラキ～マリネドポークに特製ソース	¥850
□ チーズプレート 4種のチーズ	¥400

エピソードセット	¥1000

□ **フード：ディビッドオリジナルハンバーガー　ワイン：ローズウッドワイン（赤or白）**

海外の家庭ではワインを片手に気軽にバーベキュー今日は一緒に味わいましょう

トライタン樹脂ワイングラスについて

昨年まで使い捨てのプラスチック製グラスを使用してまいりましたが、
今年からお持ち帰り出来る「トライタン樹脂グラス」を使用しております。
とても衝撃に強く、哺乳瓶にも使用される人体への安全性など次世代の素材となっております。ワイングラス廃棄ゼロを目指し、お持ち帰りしない場合
指定ブースでリサイクル引取り戻し金200円と交換いたします。

19.イル クオーレ【イタリア・自然】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ ヴィーノ フリッツァンテ/コル タマリエ/イタリア/ヴェネト	¥500
□ サンドローネ/アンゴル ダミグ/イタリア/エミリアロマーニャ/赤	¥500

赤ワイン	価格 70ml
□ ロッソ/タヴィン/イタリア/ピエモンテ	¥500
□ ロッソ/エトネッラ/イタリア/シチリア	¥500
□ コンテティガッルッチョ/マッセリアスタルナリ/イタリア/カンパーニャ	¥500

白ワイン	価格 70ml
□ コティティアーナピアンコ/レジニン/イタリア/ピエモンテ	¥500
□ ピアンコ/ティベリ/イタリア/ウンブリア	¥500
□ ラエティティア /フォンゴリ/イタリア/ウンブリア	¥500

フードメニュー	
□ 32℃豚の香草炭火焼き	¥600
□ 32℃豚のポルペットーネ(大きな肉団子)のトマト煮	¥600

エピソードセット	¥1000

□ **フード：32℃豚のポルペットーネ　ワイン：コマッセリア スタルナリ コンテ ディ ガルッチョ**

イタリア・カンパーニアの伝統的土着品種であるアリアニコ種の熟成したナチュラルな赤ワイン。しっかりとしたタンニンと凝縮した果実味の強い品種ですが、自然な栽培・醸造によって柔らかい余韻を持ち合わせ、トマトで煮込んだポルペットーネの優しい酸味と甘みに抜群の相性を発揮します。現地さながらの美味しいトマト煮込みと最高な旨みを持つアリアニコで決まりです。

20.BATONS【フランス・自然】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ サンベレイ・メトード・トラディショネル/NV/レ・シャン・リーブル/フランス/ローヌ	¥600
□ クレマン・ブラン/NV/フレテリック・グシクト/フランス/アルザス	¥800

赤ワイン	価格 70ml
□ アナテーム/2016/モンドマリー/フランス/ラングドック	¥500
□ ヴァンクゥール ヴァンキュ/2017/オリヴィエ・ボノーム/フランス/ロワール	¥500
□ キュヴェトモダチ/2017/オリヴィエ・ボノーム/フランス/ロワール	¥700
□ クローズ・エルミタージュ/2016/ダール・エ・リボ/フランス/ローヌ	¥900
□ フ・テ・ロワ/2016/ル・トン・テ・スリーズ/フランス/ラングドック	¥700

白ワイン	価格 70ml
□ テール・ドーブ/2015/アレクサンドル・バン/フランス/ロワール	¥800
□ アナテーム/2017/モンドマリー/フランス/ラングドック	¥500
□ ヴァンクゥールヴァンキュ/2017/オリヴィエ・ボノーム/フランス/ロワール	¥500
□ リースリング・サンスフル/2015/フレテリック・グシクト/フランス/アルザス	¥700
□ クローズ・エルミタージュ/2016/ダール・エ・リボ/フランス/ローヌ	¥900

フードメニュー	
□ 惣菜パン　自家製パン2種盛り：フォカッチャ&チャバッタ	
ピザラディエール：玉ねぎ、アンチョビ、オリーブの惣菜パン	
ピザプロヴァンサル：ラタトゥイユの惣菜パン	惣菜パンall¥300
タルトフランベ：フロマージュブラン、ベーコン、玉ねぎの惣菜パン	2個セットで¥500
□ フランス・モンサンミッシェル産ムール貝のワイン蒸し	¥1000
□ スモークしたサバのグリル　プロヴァンス風	¥1000
□ 鶏モモ肉のにんにくマスタード焼き	¥1000
□ シフォンケーキ	¥300
□ ガトーブルトン	¥300

エピソードセット	¥1000

□ **フード：惣菜パン2個　ワイン：レ・シャン・リーブル/サンベレイ・メトード・トラディショナル/NV**

初めて自分でアポイントを取って訪問したワイナリーであり最多の訪問先である『ルネ・ジャン・ダール』。訪問の度に自宅の窯で焼き上げてくれるピザ料理。生産者との思い出が詰まったセットです。

21.antiqua＋MUME＋Azzurro【フランス・自然】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ レ デュフェイエール ブリュット/2015/ドメーヌ デュ プティ コトー/フランス/ロワール	¥600
□ ボープロップ ウィズ/2017/レ ヴァン コンテ/フランス/ロワール	¥600

ロゼワイン	価格 70ml
□ ランティ ロゼ/2017/ヴァランタン ヴァラス/フランス/ローヌ	¥800
□ スシ パネ アン ロゼ/2010/サヴロネット/フランス/ロワール	¥600

赤ワイン	価格 70ml
□ AC ブルイ/2016/アレックス フォワヤール/フランス/ボージョレイ	¥800
□ ヴァンクゥール ヴァンキュ/2017/ピエール オリヴィエ ボノム/フランス/ロワール	¥600
□ グラニット/2016/ミッシェル ギニエ/フランス/ボージュレイ	¥700
□ ブルゴーニュ エピユイヌ/2014/ヴィニ ヴィティ ヴィンチ/フランス/ブルゴーニュ	¥700
□ テ ヴー テ ドワ/2017/レヴィニョー/フランス/ローヌ	¥500
□ シュセット アロニス/2016/ジュリアン ピノー/フランス/ロワール	¥700

白ワイン	価格 70ml
□ ヴァンクゥール ヴァンキュ/2017/ピエール オリヴィエ ボノム/フランス/ロワール	¥600
□ ル プティ ブラン/2017/サヴロネット/フランス/ロワール	¥500
□ エデル/2017/ローランバーンワルト/フランス/アルザス	¥600

フードメニュー	
□ 海と畑の恵みのアヒージョ	¥500
□ 放牧豚の炙りチャーシュウ	¥500
□ 牛スジのとろとろトマト煮　キヌアを添え	¥800
□ 鴨のコンフィ	¥1500
□ レモンのリゾット	¥700
□ グリル野菜と焼きチーズ	¥700

エピソードセット	¥1000

□ **フード：放牧豚の炙りチャーシュウ　ワイン：グラニット**

炙りチャーシューと大好きな造り手ミッシェルギニエの赤ワイン。愛馬ヴィステルと2人6脚で畑に向き合う[Vin Pur Jus]葡萄100%のギニエ節がたっぷり満ちた液体。

22.Osteria delle Gioie【イタリア・自然】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ フリッツPOP/2013/ラルモニア/イタリア/ヴェネト	¥500
□ ツィツカ ベット ナット/2016/ゴールデングローブ/ジョージア	¥700
□ ネロ マエストリ/2006/クアルティチェッロ/イタリア/エミリアロマーニャ	¥500

赤ワイン	価格 70ml
□ バーチ/2016/ボテレ サンクリストフォロ/イタリア/トスカーナ	¥400
□ モンテクッコ スカラフォーネ/2014/バルモレッティーノ/イタリア/トスカーナ	¥500
□ バローロ カバッロ/2013/サンタマリア/イタリア/ピエモンテ	¥1,000
□ シヴァ テッレ シチリアーネ/2005/アルド ヴィオラ/イタリア/シチリア	¥1,500
□ カベルネ サベラヴィ/2015/アーチル/ジョージア	¥600
□ アンナ/2015/ニカ ワイナリー/ジョージア	¥700

白ワイン	価格 70ml
□ ライローネ/2016/グアード　アル　メロ/イタリア/トスカーナ	¥400
□ アナトラーソ/2010/カルロ タンガネッリ/イタリア/トスカーナ	¥700
□ シンフォニア　ティ　グリッロ/2015/アレッサンドロ　ヴィオラ/イタリア/シチリア	¥800
□ チヌリ/2015/フェザンツ ティアーズ/ジョージア	¥500

その他	価格
□ ウナ タントゥム/2006/レ コステ/イタリア/ラツィオ/ドルチェ	30ml¥800
□ グラッパ ロマーノ レヴィ/ロマーノ レヴィ/イタリア/ピエモンテ/蒸留	30ml¥2000

フードメニュー	
□ 福島100%バーガー　県産牛　情熱野菜　オンリー	¥800
□ 福島放牧豚サルシッチャのパニーノ	¥800
□ フィレンツェ風ランプレドットのパニーノ	¥800
□ 福島ポテト100%フリット	¥400
□ バーガーとポテトのジョイエセット	¥1000
□ 無添加パルマ産生ハムとパッサァのサラミ盛り	¥800
□ ヴィアザビオさんのオーガニックチーズ4種	¥1000
□ 斎藤さんの茹で落花生「おおまさり」	¥500

エピソードセット	¥1000

□ **フード：ランプレドット フィオレンティーノ　ワイン：イル セコンド/イタリア/トスカーナ/バーチ/赤**

イタリア料理らしさ溢れるフィレンツェのストリートフード。残り物料理、牛の内臓の煮込み「ランプレドット」をパンで挟んでいただきます。キャンティ地区でつくられる情熱ある自然なワイン「イル セコンド」を合わせたらもう最高 / 日常のイタリアを思い起こす私にとって大切な料理と組み合わせです。

23.中合福島店【ワールド】
表示の見方：□→チェック✓枠　銘柄/ワイナリー名/生産国/地域/タイプ/価格

スパークリング	価格 70ml
□ 逢瀬ワイナリー シードル/逢瀬ワイナリー/日本/福島/甘	¥300
□ ランブルスコ・ロジットグリアーニ/テリタリア/イタリア/イタリア/甘	¥200
□ シロクマ・ブリュット/クロ・モンプラン/スペイン/カタルーニャ	¥300
□ 嘉 スパークリングシャルドネ/高畠ワイン/日本/山形	¥300

ロゼワイン	価格 70ml
□ 月のセレナーデ ロゼ/エーデルワイン/日本/岩手/甘	¥200

赤ワイン	価格 70ml
□ NACメルロー樽熟/井筒ワイン/日本/長野	¥600
□ アルケイティア セレクトハーベスト/高畠ワイン/日本/山形	¥600
□ キリアンカベルネ ギャニスチドライ/キリアンワイン/中国	¥500
□ サングレ・デ・トロ/トーレス/スペイン/カタルーニャ	¥200
□ 塩尻コンコード/井筒ワイン/日本/長野/甘	¥200

白ワイン	価格 70ml
□ シャトー・サンサン シャルドネ/サンサンワイナリー/日本/長野	¥600
□ 新鶴シャルドネ/シャトー・メルシャン/日本/山梨	¥300
□ 白翠/奥尻ワイナリー/日本/北海道	¥400
□ コアラ・ランチ リースリング/リンクイン/オーストラリア	¥200
□ Mead&Wine/高野総本店/佐藤酒造/日本/長野/福島/甘	¥200

その他	価格 70ml
□ ノンアルコール プチヴァンルージュ/アルプスワイン/日本/長野/赤	¥200
□ ノンアルコール プチヴァンブラン/アルプスワイン/日本/長野/白	¥200

フードメニュー	
□ オーガニック　干しトンプソンレーズン	¥700
□ 果実と木の実のちょこっとパック	¥700
□ スモークチーズおつまみパック	¥600
□ レッドチェダーおつまみパック	¥600
□ おつまみチーズパック	¥1100
□ ミセラ	¥600
□ 香の蔵　クリームチーズのみそ漬	¥700
□ 川俣シャモ　プチくん	¥700
□ 川俣シャモ　プチくん　バジル＆オリーブ	¥700
□ 川俣シャモ　プチくん　ブラックペッパー	¥700
□ こひ呂　セレクトおつまみパック	¥500
□ かぼちゃのたね　セレクトおつまみパック	¥500

エピソードセット	¥1000

□ **フード：川俣シャモくんせい プチくん　　ワイン：新鶴シャルドネ**

キリッと冷えた爽やかな飲み口の新鶴シャルドネと、食べ応えのある川俣シャモくんせいのコクのあるうまみが、それぞれの良さをより引き立たせます。地元ふくしまのおススメセットです。

運転する方、未成年の飲酒は堅くお断りします。

- ●表示価格は当日変更となる場合がございます。ご不明な点はスタッフまでお問い合わせください。
- ●ワイン、お料理は豊富にご用意しておりますが、売り切れの場合はご容赦ください。
- ●ゴミはお買い求めいただいた店舗へお渡し頂けるようお願います。

福島市商店街等活性化イベント推進事業補助対象事業