

# PREMIUM WINE SELECTION

数量限定!  
期間限定!

ソムリエ厳選!

老舗洋食店のビストロ料理を食べながら  
小売店(ワインショップ)なみの価格で。

ABC  
French



WINE  
CLOSET  
BROADEDGE WARELINK

「良品のワインを適正価格で愉しんでいただきたい」という想いから  
誕生した“ワインクローゼット”とタッグを組んで  
実現するシステムです。“透明性のある価格設定”、“飲みごろ”に  
こだわり厳選した魅力ある銘柄をお楽しみください。

世界中にファンを持つ生産者です。  
ドゥーツはその味わいの素晴らしさから

## NV ブリュット・クラシック

ドゥーツ /  
フランス・シャンパーニュ地方  
Brut Classic / Deutz

主要品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ  
泡立ちが細かくエレガント。芳醇な果実味と複雑味が  
見事に調和しています。  
高貴品種をそれぞれ3分の1ずつブレンドした  
「クラシック」な製法です。



\*一般飲食店価格

¥16,200 → ¥8,200

小売価格(参考) ¥8,100

\*一般飲食店価格：飲食店で提供される一般的な価格(自社調べ)。  
小売価格(ワインショップ等での販売価格)の2倍程度で提供され  
るのが一般的です。



いつもの価格でワンランク上のワインを。  
プロが選ぶ“価値ある一本”

お値段以上に価値がある  
ワイン選びを目指しています。  
経験豊富で権威あるマスターソムリエを  
筆頭に、タイプの違う6人のプロが認めた  
魅力ある銘柄をお楽しみください。



剣持 春夫 (けんもつ・はるお)

一般社団法人日本ソムリエ協会・マスターソムリエ  
/フランス・ガストロノミー・フランセーズ・メー  
トル・コンセイユ国際協会・シュヴァリエ称号授与  
/オードール・デ・コート・シャンパーニュ・オフ  
ィシエ認定書取得/一流ホテルやレストラン等で約  
40年間勤務、ソムリエ協会副会長としても多くの  
実績を残す日本を代表するソムリエのひとり。

\*表示価格は全て税込です。 ※写真はイメージです。

## NV ハイ・プロセッコ・エクストラ・ドライ

ヴィニコラ・セレナ / イタリア

Hi Prosecco Extra Dry / Vinicola Serena

主要品種：グレコ

ブドウのアロマ溢れるフルーティーなスパークリングワイン。  
イタリア・ヴェネトの良質な土壌から生まれた、幅広いお料理に合うワイン。

## NV ブリュット・エヴィデンス

ボードヴァン / フランス・シャンパーニュ地方

Brut Evidence / Baudvin

主要品種：ピノ・ノワール

きめ細かく美しい泡立ちと柔かい喉越しのバランス型の辛口シャンパーニュ。  
華やかで複雑な香り。酸味にキレがあり、余韻は長い。飲みやすいスタイル。

## NV ブリュット・クラシック

ドゥーツ / フランス・シャンパーニュ地方

Brut Classic / Deutz

主要品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

泡立ちが細かくエレガント。芳醇な果実味と複雑味が見事に調和しています。  
高貴品種をそれぞれ 3 分の 1 ずつブレンドした「クラシック」な製法です。

Glass ¥750  
Bottle ¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥4,750  
小売価格(参考) ¥2,375

Glass ¥980  
Bottle ¥5,900

\* 一般飲食店価格 ¥8,640  
小売価格(参考) ¥4,320

¥8,200

\* 一般飲食店価格 ¥16,200  
小売価格(参考) ¥8,100

## 2016 アライナ・ラングドック・ロゼ

ローラン・ミケル / フランス・ラングドック地方

Alaina Languedoc Rose / Laurent Miquel

主要品種：シラーズ

爽やかでピュアな果実味。すっきりしたフレッシュ感と柔かいニュアンス。  
スタイリッシュなボトルもおしゃれなワイン。ラングドックでも高評価の造り手。

## 2016 グリュナー・ヴェルトリーナー

レオ・ヒリングャー / オーストリア

Gruner Veltliner / Leo Hillinger

主要品種：グリュナー・ヴェルトリーナー

ほのかに感じるミネラル感と瑞々しく上質な果実味が印象的なワイン。  
和の食材や魚介類との相性も良く、飲み飽きない味わいです。

## 2017 ソアレイリョ・アルヴァリーニョ

ソアレイリョ / ポルトガル

Soalheiro Alvarinho / Soalheiro

主要品種：アルヴァリーニョ

瑞々しく潑刺としていてフルーティ。すっきりとした味わいの辛口白ワイン。  
アルヴァリーニョは、芳香高く、きりとしたワインを生み出すブドウ品種。

## 2016 ジョンティ

ファミリー・ヒューゲル / フランス・アルザス地方

Gentil / Famille Hugel

主要品種：ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノ・グリ

華やかな果実味が広がり口当たりが爽やか。余韻にスパイシーさを感じます。  
アルザス地方の高貴品種をブレンド。バランス良い味わいに仕上がっています。

¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥5,400  
小売価格(参考) ¥2,700

¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥6,048  
小売価格(参考) ¥3,024

¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥5,616  
小売価格(参考) ¥2,808

¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥4,536  
小売価格(参考) ¥2,268

## 2015 ヴィレ・クレッセ・レ・ピエール・ブランシュ

アンドレ・ボノム / フランス・ブルゴーニュ地方

Vire Clesse les Pierres Blanches / Andre Bonhomme

主要品種：シャルドネ

青リンゴや柑橘のような澁刺とした香り。果実味と酸のバランスが秀逸です。  
レ・ピエール・ブランシュ（白い石）は、畑の白い土壌に由来する名前。Glass ¥850  
Bottle ¥5,300\* 一般飲食店価格 ¥6,652  
小売価格（参考）¥3,326

## 2017 ガヴィ

ビオ・チェーザレ / イタリア

Gavi / Pio Cesare

主要品種：コルテーゼ

柑橘類や白桃の様な香り。味わいは瑞々しくシャープな余韻が特徴です。  
ガヴィは栽培条件の優れた畑のブドウで生産される人気のワインです。Glass ¥850  
Bottle ¥5,300\* 一般飲食店価格 ¥6,912  
小売価格（参考）¥3,456

## 2016 シャトー・ベラ・リースリング

エゴン・ミュラー / スロバキア

Chateau Bela Riesling / Egon Muller

主要品種：リースリング

白い花の香りと芯の通った美しい酸。食事時におすすめの辛口リースリング。  
長年培った確かなワイン造りをスロバキアでも余すことなく発揮しています。

¥5,300

\* 一般飲食店価格 ¥6,480  
小売価格（参考）¥3,240

## 2014 ゲヴェルツトラミネール・エステート

ファミリー・ヒューゲル / フランス・アルザス地方

Gewürztraminer Estate / Famille Hugel

主要品種：ゲヴェルツトラミネール

ライチやバラの様な華やかで印象的な芳香。口あたり柔らかく優しい半辛口。  
ゲヴェルツトラミネールはアルザスを代表する高貴ブドウ品種の1つです。

¥6,400

\* 一般飲食店価格 ¥9,072  
小売価格（参考）¥4,536

## 2017 サンセール・ラ・ムーシエール

アルフォンス・メロ / フランス・ロワール地方

Sancerre La Moussiere / Alphonse Mellot

主要品種：ソーヴィニヨン・ブラン

柑橘やハーブのような華やかな香り。爽快な酸。きりりとした辛口白ワイン。  
典型的なソーヴィニヨン・ブラン種の味わいを楽しめる特徴的な1本です。

¥6,400

\* 一般飲食店価格 ¥10,368  
小売価格（参考）¥5,184

## 2015 マコン・ミリー・ラマルティース

レゼリティエール・デュ・コント・ラフォン / フランス・ブルゴーニュ地方

Macon Milly Lamartine / Les Heritiers Du Comte Lafon

主要品種：シャルドネ

ジューシーな味わいを感じながらも、ミネラル感でそれを引き締めた味わい。  
ムルソーのスペシャリスト コントラフォンが作る、白ワインです。

¥7,500

\* 一般飲食店価格 ¥12,960  
小売価格（参考）¥6,4802016 シャブリ・プルミエ・クリュ・レ・ヴァイヨン・  
ヴィエイユ・ヴィーニュ

ドメーヌ・ラロッシュ / フランス・ブルゴーニュ地方

Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieille Vignes / Domaine Laroche

主要品種：シャルドネ

柑橘類の芳香とキレのある酸味が魅力的。余韻にスパイス感を感じます。  
猛暑だった2016年は果実味やミネラル感が魅力のビュアなスタイルです。

¥7,500

\* 一般飲食店価格 ¥12,744  
小売価格（参考）¥6,372

## 2014 ピュリニー・モンラッシェ

ポール・ペルノ / フランス・ブルゴーニュ地方

Puligny Montrachet / Paul Pernot

主要品種：シャルドネ

キレのよいシャープな酸味が特徴。味わいはふくよかで余韻の長い辛口の白。  
柑橘や白桃やバターの香りが魅力。後味にスパイシーさも加わりエレガント。

¥10,600

\* 一般飲食店価格 ¥20,886  
小売価格（参考）¥10,443

## 2015 アライナ

ローラン・ミケル / フランス・ラングドック地方

Alaina / Laurent Miquel

主要品種：シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル

スパイシーなシラーと、ジューシーなグルナッシュのバランスの良い味わい。

200 年以上前から、ワイン造りに情熱をかけた家族経営の作り手です。

¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥5,400  
小売価格(参考) ¥2,700

## 2015 ヴィラ・バルビ・ロッソ

デクニャーノ・デイ・バルビ / イタリア

Villa Barbi Rosso / Decugnano Dei Barbi

主要品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

赤い果実やドライハーブの香りが印象的。渋味と酸味が穏やかです。

凝縮感や熟成感を早いうちから気軽に楽しめる土着品種を使ったワイン。

¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥4,752  
小売価格(参考) ¥2,376

## 2017 オーバー・ザ・レインボー・シラーズ

ウインダウリー・エステイト / オーストラリア

Over The Rainbow Pf Shiraz / Windowrie Estate

主要品種：シラーズ

新鮮で濃密な果実味。渋味がきめ細かくスパイシーな余韻を感じます。

19 世紀に製粉所として使用されていた建物をワイナリーとして改築。

¥4,200

\* 一般飲食店価格 ¥5,400  
小売価格(参考) ¥2,700

## 2013 モンペイルー・ルージュ

ドビヤック / フランス・ラングドック地方

Montpeyroux Rouge / D'Aupilhac

主要品種：ムールヴェードル、カリニャン、シラー

地元品種を使った、ボリューム感豊かな濃縮度の高い赤。

世界 No1 ソムリエもびっくり。パリのフレンチビストロの定番ワイン。

¥5,300

\* 一般飲食店価格 ¥8,208  
小売価格(参考) ¥4,104

## 2013 ペサック・レオニャン・ド・オー・バイイ

シャトー・オー・バイイ / フランス・ボルドー地方

Pessac Leognan de Haut Bailly / Chateau Haut Bailly

主要品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン

芳醇な果実味とフレッシュな酸味が印象的。長く複雑な余韻が続きます。

大当たり年の 2013 年は引き締まった酸味と長い余韻が特徴です。

Glass ¥900

Bottle ¥5,300

\* 一般飲食店価格 ¥6,912  
小売価格(参考) ¥3,450

## 2016 ピノ・ノワール

ジョセフ・クロミーオーストラリア

Pinot Noir / Josef Chromy

主要品種：ピノ・ノワール

黒い果実やスパイスの風味。複雑味があり骨格のしっかりとした味わいです。

ブドウの良さをありのままに表現するために丁寧な手作業で造られています。

Glass ¥900

Bottle ¥5,300

\* 一般飲食店価格 ¥7,560  
小売価格(参考) ¥3,780

## 2014 ショレイ・レ・ボース

ルモワスネ / フランス・ブルゴーニュ地方

Chorey les Beaune / Remoissenet Pere et Fils

主要品種：ピノ・ノワール

新鮮なイチゴの香り、酸味と果実味のバランスに優れたエレガントな味わい。

2014 年は最良年。美しい果実味と長い余韻を持つ味わいです。

¥6,400

\* 一般飲食店価格 ¥9,720  
小売価格(参考) ¥4,860

## 2010 グラン・レゼルヴァ

マルケス・デ・カセレス / スペイン

Gran Reserva / Marques De Caceres

主要品種：テンプラニーリョ、グルナッシュ、グラシアーノ

厚みのある果実味に熟成による奥行きが加わったボリューム感ある味わい。

グランレゼルヴァは既定の年数熟成させた後出荷される特別なワインです。

¥6,400

\* 一般飲食店価格 ¥8,898  
小売価格(参考) ¥4,449

## 1998 サン・ニコラ・ド・ブルグイユ

ドメヌ・オリヴィエ / フランス・ロワール地方

St-Nicolas de Bourgueil / Domaine Olivier

主要品種：カベルネ・フラン

濃厚で力強い味わいに、熟成による奥深さが加わり複雑深遠です。

当たり年の 1998 年は渋味と果実味のバランスが良くエレガントです。

¥6,400

\* 一般飲食店価格 ¥9,072  
小売価格(参考) ¥4,536

## 2013 シーアール・バロッサ・シラーズ

クリス・リングランド / オーストラリア

CR Barossa Shiraz Chris Ringland

主要品種：シラーズ

しっかりと濃密な果実味。ほのかなスパイス感があるしっかりとした味わい。  
この生産地で特に有名なシラーズ種の良い所をしっかりと表現した 1 本。

¥6,400

\* 一般飲食店価格 ¥9,720

小売価格(参考) ¥4,860

## 2013 アロース・コルトン・ディアマン・ジュビレ

ルモワスネ / フランス・ブルゴーニュ地方

Aloxe Corton Diamonde Jubilee / Remoissenet Pere et Fils

主要品種：ピノ・ノワール

スマレやチェリー、ラズベリー、紅茶の香り。まろやかで優雅で若々しい。  
特別な年の特別に選ばれたワインに冠される言葉がディアマン・ジュビレ。

¥7,500

\* 一般飲食店価格 ¥13,500

小売価格(参考) ¥6,750

## 2012 マルサネ・シャン・サン・エティエンヌ

フィリップ・ロティ / フランス・ブルゴーニュ地方

Marsannay Champs Saint Etienne / Philippe Roty

主要品種：ピノ・ノワール

ジューシーなブラックベリーやブラックチェリーなどの味わいが感じられます。  
ロティ家は家名として 1610 年からあるジュブレ・シャンベルタンの名門です。

¥7,500

\* 一般飲食店価格 ¥13,326

小売価格(参考) ¥6,663

## 1990 シャトー・ベレール・ラグラーヴ

フランス・ボルドー地方

Chateau Bel Air Lagrave

主要品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド

しっかりと果実味とタンニンが熟成しまろやかで奥行ある味わいです。  
1990 年は歴史的秀逸な年。熟成を経て飲み頃を迎えました。

¥7,500

\* 一般飲食店価格 ¥13,326

小売価格(参考) ¥6,663

## 2014 バローロ

ビオ・チェーザレ / イタリア

Barolo / Pio Cesare

主要品種：ネッビオーロ

果実味と渋味がたっぷりでボリューム感のある印象。余韻が長く上品です。  
イタリアの高級ワインを代表するバローロは赤ワインの王様と呼ばれます。

¥10,600

\* 一般飲食店価格 ¥19,440

小売価格(参考) ¥9,720

## 2006 シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

カミュ / フランス・ブルゴーニュ地方

Charmes Chambertin Grand Cru / Camus

主要品種：ピノ・ノワール

スマレや木苺、カシス、八角、シナモンの香り。力強くもエレガント。  
カミュ家はクラシックで女性的なワインを造る 1830 年創業の生産者。

¥10,600

\* 一般飲食店価格 ¥18,834

小売価格(参考) ¥9,417