

ORDERING & SERVICES GUIDE

ウィンターギフトのご注文方法

□ご注文承り方法

本カタログに記載のギフト商品のお申し込みは下記にて承ります。

1 WEB：オンラインストア受付

・オンラインストア <https://store.deandeluca.co.jp/>

〈お支払い方法〉クレジットカード／代金引換／Amazonペイメント／Paidy *一部商品はクレジット決済のみ

〈ご配送料金／お届けに関して〉全国一律540円(税込)・クール便756円(税込) *ご配送先1件につき商品代金5,400円(税込)以上の場合、送料無料となります。

*一部商品のお取り扱いがない場合がございます。詳しくは、オンラインストアにお問い合わせください。

2 店頭受付

MARKET 六本木／品川／アトレ川崎／有楽町／新宿／渋谷／恵比寿／八重洲／吉祥寺／横浜／広尾／名古屋／栄／京都／大阪
福岡／アミュプラザ博多

〈ご配送料金／お届けに関して〉各店にて異なります。

*詳しくは、各店までお問い合わせください。*店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。

□承り期間

～2018年12月末まで

□掲載商品についてのご注意

店舗により、一部商品をご用意できない場合がございます。また原材料の都合により商品の内容が一部異なる場合がございます。詳しくは、各店までお問い合わせください。期間中に完売する場合がございますので、予めご了承ください。

□紙面掲載マークのご説明

クール便 クール便でのお届けとなります。店舗により金額が異なりますので、詳しくは各店までお問い合わせください。

オンラインストア送料無料 オンラインストアでご注文いただくと、送料無料でお届けいたします。

直産品送料込み 産地より直接ご指定のご住所にお届けいたします。店頭でのお渡しは致しかねます。ご了承ください。

お問い合わせ

商品・ご注文のお問い合わせ・ご相談は、店頭または下記までお気軽にお問い合わせください。

ウィンターギフト取扱店舗一覧

MARKET STORE

| | | | | | | | |
|-------|--------------|-----|--------------|-----|--------------|----------|--------------|
| 六本木 | 03-5413-3580 | 渋谷 | 03-3477-4795 | 広尾 | 03-5422-9082 | 福岡 | 092-739-0207 |
| 品川 | 03-6717-0935 | 恵比寿 | 03-5475-5088 | 名古屋 | 052-527-8826 | アミュプラザ博多 | 092-433-5113 |
| アトレ川崎 | 044-276-9601 | 八重洲 | 03-5288-8040 | 栄 | 052-249-8838 | | |
| 有楽町 | 03-6212-0070 | 吉祥寺 | 0422-22-1729 | 大阪 | 06-6359-1661 | | |
| 新宿 | 03-5909-3847 | 横浜 | 045-444-1401 | 京都 | 075-253-0916 | | |

ONLINE STORE

<https://store.deandeluca.co.jp/> / Phone: 03-5771-0460(月-金) 10:00-18:00

オンラインストアでのお買い物・店舗情報は詳しくはウェブサイトへ

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

ディーン&デルーカ ウィンターギフト

DEAN & DELUCA

WINTER GIFT 2018



Celebrating 15 Years



New Arrival

チョコレートアソートギフト缶

ASSORTED CHOCOLATE GIFT TIN

一粒一粒に小技の効いた
グルメチョコレートをギフトに

DEAN & DELUCAで人気のチョコレートが6種類詰
まったホリデーシーズンにぴったりのアソート缶。

○ミントチップモルトボール / ニュー
ヨークエスプレッソビーンズ / チョコ
レートカバードチェリー / トリプル
チョコレートフィアー / チーズケーキ
キャラメル / チョコレートフィアー
モンド 各1袋

4,500円 (税込 4,860円)

ホリデークッキー缶

HOLIDAY COOKIE TIN

素朴な味わいの焼き菓子がぎっしり50枚

見たためにも楽しいクッキーを12種類、個性豊かに取り
揃え、オリジナルの缶にぎっしり詰め合わせました。

○星形ショコラ 5枚 / キャラメルナッツ 4枚 / プールドネージュ 4個 / ソル
トキャラメル 4枚 / クッキーサンド 4枚 / ハートジャムサンド (クランベ
リー) 4枚 / ハートジャムサンド (ブルーベリー) 4枚 / ショコラ 5枚 / プ
ールドネージュ(ココア) 4個 / ハートショコライシング 4枚 / プレーン 5枚
/ ジンジャーマカロン 3個 全12種 計50枚

3,000円 (税込 3,240円)



HAVE A SWEET MOMENT

甘い時間を贈ろう

New Arrival

テイスト オブ ホリデートリート

TASTE OF HOLIDAY TREATS

世界のクリスマスの伝統菓子の贈りもの

クリスマスを代表する伝統菓子シュトーレンやパ
ネットーネ、現地でホリデースイーツとして親しまれ
ているトロンチーニやカリソン・デクス、カントチ
ーニをバスケットに詰め込んだ、クリスマスギフト。

○栗のシュトーレン (TAKIBI BAKERY) ○カント
チーニチョコレートチャンク 250g (ANTONIO
MATTEI) ○パネットーネミラノ 100g (MAURO
MORANDIN) ○カリソン・デクス4粒 (LEONARD
PARLI) ○ソフトトロンチーニ ミニ缶 赤 5粒
(D.BARBERO)

7,000円 (税込 7,560円)

オンライン
ストア
送料無料



New Arrival

ホリデースイーツハンパー

HOLIDAY SWEETS HAMPER

ツリーを飾って、
待ち詫びる時間もギフトに

モチーフが楽しいオーナメントクッキーやチョコ
レート、ポップコーンやアップル味のキャラメル
など、コーヒーを飲みながら、クリスマスシーズ
ンに少しずつみんなで楽しめるハンパーギフト。

○ウインターブレンド / パルミジャーノレッチャーノ & ブラックベッ
パーポップコーン / アーモンドミルクチョコレートバー / トフィー &
シーソルトミルクチョコレートバー / ホリデーピローバッグミニサ
ンタ / ホリデーピローバッグクリスマスボール / ホリデーソックス
レッド / ホリデーソックス グリーン / 塩バターキャラメルボンム /
デコクッキー (サンタクロース / ツリー / トナカイ / スノーマン) /
蓋つきバスケットL各1個

8,000円 (税込 8,640円)

オンライン
ストア
送料無料



イタリアンクッキー缶

ITALIAN COOKIE TIN

イタリアの本場の味をこの缶で

パイヤーが現地イタリアまで足を運び厳選し
たイタリア伝統菓子6種を、オリジナルのホ
ワイト缶に詰めました。様々な食感の焼き菓
子をお楽しみいただけます。

○カントウッチ ビスタチオ&チョコ / カントウッチ チョコレート
チャンク 各6本 (SFZIO) ○バーチ ビコロレ 6個 / バーチ ノッ
チョーラ 6個 / クロッカントーノ ノッチョーラ 10個 (ROERO)
○カネストレッリ 8個 (BRUSA) 全6種類 計42枚

3,000円 (税込 3,240円)



マロングラッセ

MARRON GLACE

時が仕上げる、宝石のようなひと粒

イタリアの代表的な栗の産地、トスカーナのバルベリーノ・
ディ・ムジェッロに工房を構える、栗加工専門のつくり手
が手掛けるマロングラッセ。生栗から9日もの工程をかけ、
天然バニラで香り付けた上品な甘みと、自然な栗の風味を
生かした味わいのマロングラッセと、リゼルヴァクラスの
グラッパでほんのりと香りを付けた大人のマロングラッセ
が並びいただけます。

○マロングラッセ 16粒 ○マロングラッセ グラッパ 8粒 (ORTOFRUTTICOLA
DI MUGELLO)

マロングラッセ 16粒 / 4,000円 (税込 4,320円)

マロングラッセグラッパ 8粒 / 2,500円 (税込 2,700円)

WINTER TEA TIME

からだも心も温める、ティータイム



A ホリデーティー 缶：2,000円(税込2,160円)
HOLIDAY TEA タガロンク：800円(税込864円)
ホリデーの華やかな記憶には芳醇でスパイシーなブラックティーを。アーモンドにクローブ、シナモン、シトラスがブレンドされたリッチな一杯を食卓で。
○缶 ティーバッグ20袋入り / タガロンク ティーバッグ5袋入り (HARNEY & SONS)

B クリスマスティー CHRISTMAS TEA 2,000円(税込2,160円)
イギリス発祥といわれるクリスマスティー。寒い時期に、身体を温めてくれるクローブやシナモン、甘く爽やかなオレンジピールは、クリスマスを一層盛り上げます。
○リーフ 75g (WHITTARD)

C クリスマスブレンド CHRISTMAS BLEND 2,400円(税込2,592円)
この季節だからこそ贈りたい、紅茶ベースにシナモンやカルダモン、柑橘のピールを加えた伝統的なブレンド。ストレートはもちろん、たっぷりのミルクを加えて特別なティータイムに。
○リーフ 80g (A.C.PERCH'S)

D クリスマスティー CHRISTMAS TEA 3,500円(税込3,780円)
プロヴァンスハーブを贅沢につかったオーガニックティー。フランスから届くクリスマスティーは、有機ハーブを使い、ハイビスカスやレモンの爽やかさが際立つ軽やかなブレンド。
○ティーバッグ 24袋入り (PROVENCE D'ANTAN)

E カカオチャイ CACAO CHAI 2,200円(税込2,376円)
スパイスティーにペルー産カカオをブレンド。カカオと香り豊かなスパイスが織りなす新しい感覚と味わいは、スムーズでやわらかい飲み心地。
○リーフ 100g (LOVE TEA)

F オリジナルチャイ ORIGINAL CHAI 2,300円(税込2,484円)
「LOVE TEA」の代表的なブレンド。セイロンティーに、シナモン、カルダモン、ジンジャーなど7種類のスパイスの豊かな香りが折り重なるように立ち上がります。
○ティーバッグ 20袋入り (LOVE TEA)

G カフェインフリーチャイ CAFFEINE-FREE CHAI 2,300円(税込2,484円)
ルイボスティーをベースに、たっぷりスパイスをブレンドした、食後の一杯としても最適なチャイ。カフェインフリーで贈りものとしても喜ばれる一品。ミルクや蜂蜜を加えても。
○ティーバッグ 20袋入り (LOVE TEA)

H ホットチョコレートミックス ドミニカシングルオリジン HOT CHOCOLATE MIX 1,800円(税込1,944円)
その時期に一番美味しい配合で用意した最高のカカオ豆と、オーガニックのケーンシュガーのみで作るホットチョコレートミックス。全ての工程を一貫して行うからこそできる味わい。
○パウダー 160g (DANDELION CHOCOLATE)

I ホットチョコレートミックス ハウスブレンド HOT CHOCOLATE MIX 1,800円(税込1,944円)
最高のカカオ豆本来の味わいをご自宅でも、と作られた、マヤ・マウンテン(ペリーズ)とカミーノ・ベルデ(エクアドル)のハウスブレンド。酸味とまろやかさが特徴で、豊かな風味を持つ贅沢な味わい。
○パウダー 160g (DANDELION CHOCOLATE)

J ラグジュアリーホットチョコレート HOT CHOCOLATE 2,000円(税込2,160円)
バニラとキャラメルがほんのりと香るホットチョコレート。ミルクで淹れるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。毎年デザインが変わる限定キャスター缶は、そのままギフトとしても喜ばれます。
○パウダー 140g (WHITTARD)

New Arrival

K スイートリー
スパイスドチャイ
SWEETLY SPICED CHAI 1,600円(税込1,728円)
7種類のスパイスをバランス良くブレンド。心地よい香りとコクがありながらも飲みやすくマイルドに仕上げました。ミルクと合わせてホットでもアイスでも。
○488ml

L スパイスド
アップルサイダー
SPICED APPLE CIDER 1,600円(税込1,728円)
NYの冬の定番として愛されているアップルサイダーが楽しめる、スパイスの入ったアップルベースのシロップ。寒い時期に温まる期間限定の味わいです。
○488ml





ELEZO

エレゾ

シャクータリーセレクション2018

CHARCUTERIE SELECTION

狩猟から加工まで携わり作られる、
唯一無二のシャクータリー

十勝の豊頃町大津にラボを構え、食肉生産、枝肉熟成、シャクータリー製造、レストラン運営を行う料理人集団。料理人たちが野生動物の狩猟、家畜や家禽の生産全般を行い、健全で健康な生命を育て上げ、強く深い食材に磨き上げることをモットーにしています。

丁寧に育て上げた食材を最高の状態で新たな加工製品へと仕立て、素材本来のもつ旨味を最大限に引き出した唯一無二のシャクータリーを製造しています。

ELEZOが手掛けるシャクータリーは様々な技

法を使い「旨味」「香り」「質感」を最高レベルまで磨き上げる職人の思いと技が1品1品に込められています。アパタイザーからメインまで、磨き抜かれたELEZOの味をご堪能下さい。



○漆黒軍鶏と蝦夷鹿と茸のテリーヌ130g / 短角牛とフォアグラのプレッセ 130g / 短角牛ジャンボン・ド・ジャレ100g / 放牧豚のリエット125g / 放牧豚のサラミ 120g / 蝦夷鹿ロースト 250g (ELEZO)

12,000円 (税込 12,960円)

産品
送料込み

クール便

*こちらは産地直送の商品です。
ご注文から9日以降にお届けいたします。



TOKACHI PRIDE

十勝品質事業協同組合

十勝ラクレット モールウォッシュギフト

TOKACHI CHEESE "MOOR WASH"

自然の恵みに抱かれた
十勝の風土が生み出した味わい

十勝管内の有志からなる複数の工房から共通の規格で製造したチーズを預かり受け、国内初となる「共同熟成庫」でチーズ作りを行う、「十勝品質事業協同組合」。北海道遺産にも指定されている「十勝川モール温泉水」を用いた独特の熟成方法で専属熟成士が仕上げるラクレット「モールウォッシュ」は、地の草を食み、育った牛から採れたミルクを、植物性の有機物を多く含む十勝川の温泉水で洗いながら熟成させた、まさに十勝の個性が詰まった逸品です。そのままでも、また加熱して熱々にとろけたと

ころを折笠農場のジャガイモと一緒に楽しんでください。ご自宅では、薄くスライスしてフライパンや、ホットプレートで温めて、手軽にラクレットが楽しめます。



○十勝ラクレットモールウォッシュ 180g×3個 (十勝品質事業協同組合) ○じゃがいも 3種(さやあかね、インカのめざめ、ノーザンルビー) 計600g(折笠農場)

5,000円 (税込 5,400円)

産品
送料込み

クール便

*こちらは産地直送の商品です。
ご注文から6日以降にお届けいたします。



シャクターリーセレクション
CHARCUTERIE SELECTION

日本唯一の豚種「サドルバック」と「幸福豚」で作るシャクターリー

鹿児島県鹿屋市にある家族経営の「ふくどめ小牧場」。オランダで養豚を学んだ長男 俊明さんが自社農場で希少種「サドルバック」と独自交配をした「幸福豚」を育て、ドイツで7年間ハム・ソーセージ加工の修行をし、国家資格であるマイスターを取得した次男 洋一さんがシャクターリーに仕上げています。洋一さんの手がけるシャクターリーは、減塩でスパイスをすべて独自の配合で行い、添加物をなるべく使わない製法で作られています。そのため、豚本来の旨味や熟成の香りが引き立つ、優しい味わいがお楽し

みいただけます。定番の生ハムから、2つの味わいのサラミ、ハムまでバリエーション豊かな5種類をお届けいたします。季節のフルーツを添えてお楽しみください。



○チロールシンケン 50g / サラミ・グリユック 100g / サラミ・チョリソー 100g / ホーニヒシンケン 100g / シンケンクラウワウー 100g (ふくどめ小牧場)

5,000円 (税込 5,400円)

産品
送料込み
クール便

*こちらは産地直送の商品です。
ご注文から7日以内にお届けいたします。

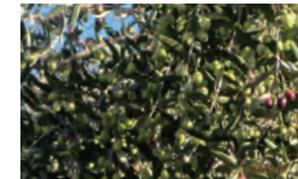


コンテ グイッチャルディーニ

ラウデミオ
エキストラバージンオリーブオイル
ノヴェッロ 2018
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "NOVELLO"

一年に一度だけの初摘みの特別なオリーブオイル

イタリア・トスカーナでオリーブオイルとワイン造りを営むフィレンツェでも有数の貴族の1つである「グイッチャルディーニ家」。イタリアで作られるオリーブオイルの中でも、特別な存在の「ラウデミオ」は、保護組合で定めた厳しい規定に基づいて作られ合格したものだけが名乗ることができる高品質の証です。2018年、今年の秋に収穫したオリーブで作る、



“搾りたて”、“出来たて”のエキストラバージンオリーブオイル「ノヴェッロ」を新鮮なままイタリアより空輸で入荷しお届けいたします。

○ラウデミオ エキストラバージンオリーブオイル ノヴェッロ

500ml 4,500円 (税込 4,860円)

250ml 3,000円 (税込 3,240円) *12月上旬～発売開始予定



ヴァインツェンツォ・ティエリ

パネッtone
PANETTONE

イタリア人が認める、本物のパネッtone

ガンベロロッソ2017(イタリアのグルメ専門誌)でも1位に輝いた、名実ともにイタリアNO.1の期待の若手パネッtone職人。高い発酵技術からつくりだされる、しっとりとした生地は群を抜く美味しさ。35歳という若さで、既にパネッtoneの巨匠として注目されています。原料にもこだわり、地元のアレンジを使ったオレンジピールや、マダガスカル産のパニラを使い、香料や添加物などは一切使用せず作られた贅沢なパネッtoneの風味と独特の質感は、感動の味わいです。本物を知る方へのギフトにおすすめです。



○パネッtone 750g

5,500円 (税込 5,940円)

オンライン
ストア
送料無料

*12/1～発売開始予定





New Arrival

テイスト オブ トスカーナ
TASTE OF TOSCANA

イタリア・トスカーナを味わう
食材の詰め合わせ

香り豊かでコクのあるマッシュルームとトリュフのパテはソテーしたチキンと共にきのこなどとさっと煮込むだけで、贅沢なメインディッシュに。可愛い形のタッコロニのパスタを濃厚なボロネーゼソースと絡めて、オリーブオイルで仕上げればしっかりと風味のパスタが食卓を彩ります。

○エキストラバージンオリーブオイル 250ml (FRANTOIO PRUNETI) ○ボロネーゼソース 340g (LE BONTA) ○マッシュルームと黒トリュフのパテ 85g (CALUGI) ○タッコロニ 250g (PASTIFICIO MORELLI)

5,000円 (税込 5,400円)

オンラインストア 送料無料

PERFECT PARTY

パーティー上手の味方たち



New Arrival

テイスト オブ リグーリア
TASTE OF LIGURIA

イタリア・リグーリアを味わう
食材の詰め合わせ

パスタや、メインのお料理にも万能に使えて、普段のメニューがワンランクアップするジェノベーゼペーストとクルミペースト。菌ごたえの楽しいクロシェッティーをソースと絡めれば本場リグーリアの味わいが堪能出来ます。

○ジェノベーゼペースト130g (LA GALLINARA) ○クルミペースト130g (LA GALLINARA) ○クロシェッティー 500g (PASTIFICIO ALTA VALLE SCRIVIA) ○エキストラバージンオリーブオイル 250ml (NICOLÒ POLLA)

5,000円 (税込 5,400円)

オンラインストア 送料無料

New Arrival

テイスト オブ プーリア
TASTE OF PUGLIA

イタリア・プーリアを味わう
食材の詰め合わせ

大粒で味わいの濃いオリーブはそのままでアベタイザーに。ケッパーとオリーブの入ったトマトソースは旨味が詰まっていて、優しい味わいのオリーブオイルとの相性も抜群。小麦の風味がしっかりと感じられるオレキエッテはソースと絡めてたっぷりチーズをかけて仕上げるのがおすすめ。

○ジャイアントオリーブの塩水漬け 270g (PAGLIONE) ○農園トマトのバスタースオリーブ&ケッパーのトマトソース 290g (PAGLIONE) ○オレキエッテ 500g (CARA NONNA) ○エキストラバージンオリーブオイル 100ml (PAGLIONE)

5,000円 (税込 5,400円)

オンラインストア 送料無料



ザ イタリアン コンディメント
THE ITALIAN CONDIMENT

前菜からメインディッシュまで、
このひと箱におまかせ

イタリアにルーツをもつDEAN & DELUCAがオイル、ソルト、ソース、アベタイザー、様々な食材からおすすめアイテムだけを厳選した自慢のイタリアンコレクション。料理好きな方へおすすめギフトです。

○エキストラバージンオリーブオイル 500ml ○チンタセネーゼ ラグーソース 280g ○シチリアグリーンオリーブの塩水漬け 300g ○トリュフソルト 100g ○グリルドアーティチョークのオイル漬け 300g

10,000円 (税込 10,800円)

オンラインストア 送料無料



イタリアンエッセンシャルトリオ
ITALIAN ESSENTIAL TRIO

お料理がワンランクアップする
人気のコンディメントセット

トスカーナ産オリーブオイルと、仕上げにかけただけで芳醇な香りが楽しめる人気のトリュフソルト。たっぷりのピスタチオにバルミジャーノのコクを加えたオリジナルのピスタチオソースをセットにしました。

○トスカーナ産エキストラバージンオリーブオイル 100ml ○トリュフソルト 30g ○ピスタチオソース 130g

3,500円 (税込 3,780円)



スープコレクションボックス
SOUP COLLECTION

素材にこだわり、
香りとコクが楽しめる本格スープ

濃厚なポストンスタイルのクラムチャウダー、たっぷりの具材が楽しめるミネストローネ、オマール海老の豊富な香りと旨みを楽しめる贅沢なビスク、ほくほくの栗がほちゃが入った旨味たっぷりのパンブキンスープ。バゲットとご一緒に。

○クラムチャウダー / パンブキンクリーム / オマール海老のビスク / ミネストローネ 150g (1食) ×各1

3,000円 (税込 3,240円)



愛媛海産 漁師の炊き込みごはん
瀬戸内海の魚介で具沢山の炊き込みごはん
瀬戸内の魚介を水揚げから加工まで手掛ける『愛媛海産』。瀬戸内海、下関近海で水揚げされた魚介と松山揚げを合わせたこの地域ならではの漁師めしを再現しました。炊飯器で炊くだけで簡単にお召し上がりいただけます。

○うに御飯 / 鯛めし / 鯛めし 各2台炊き分 各1袋 (愛媛海産)

5,000円 (税込 5,400円)



New Arrival

**誠味屋本店
灘の釜炊き佃煮**

伝統に培われたお菜ばんざい

1848年創業の昆布商『小倉屋』からの暖簾分けで創業60有余年の専門店『誠味屋本店』。和の素材の風味を生かし、美味しさをそのままに一釜ずつ丹精こめて炊き上げた4種類の佃煮の詰め合わせ。

○貝柱と椎茸の小宝しぐれ 70g / 柚子こんぶ 70g / ちりめん山椒 45g / 牛肉ごぼう 70g (誠味屋本店)

2,500円 (税込 2,700円)



**不動農園
紀州南高梅**

三種類の梅の味くらべ

土づくりから見直し、栽培、収穫、漬け込み、天日干し、味付けと一貫した作業を貫く『不動農園』。木熟して自然に落ちた完熟梅のみを使用。「はちみつ」「こんぶ」「うす塩」3種類の味をお楽しみ下さい。

○はちみつ梅 / うす塩梅 / こんぶ梅 各4個 12個入り (不動農園)

2,500円 (税込 2,700円)



New Arrival

**今むらそば本店
信州 味わい蕎麦 二撰**

具材を楽しむ2種の蕎麦

善光寺のおひざもとで開業100年以上、素材や製法にこだわりぬいた蕎麦屋『今むらそば本店』。この町で育まれた味と業。喉越しの良い蕎麦で本格的な山菜蕎麦と鴨つけ蕎麦、ふたつの味わいをお楽しみ頂けます。

○半生そば 4食 / 鴨つゆ 2食 / 山菜のこ・だしつゆ 2食 (今むらそば本店)

3,500円 (税込 3,780円)

JAPANESE FINE FOOD

日本の冬の美味しいもの



ごはんのおとも 日本の美味六選

日本各地の素材を活かしたごはんのお供

北海道から九州まで、その土地土地の素材を活かし作られたごはんのお供の詰め合わせ。素材だけではなく伝統的な製法を守るつくり手の逸品ばかりを選びました。ごはんと合わせて楽しむのはもちろん、お茶漬けや冷やし麺の薬味としてもおすすめ。

○こだわりなめ茸 200g (小林農園) ○飛騨和牛しぐれ 100g (天領食品)
○羽田大谷の若炊あさり 180g (大谷政吉商店) ○紅鮭ほし身 90g (丸亀)
○長生のり佃煮 120g (早野義章のり) ○鹿児島黒豚みそ 200g (キンコー醤油)

5,000円 (税込 5,400円)



冬の釜茹でうどん

国産小麦・塩・椿油にこだわった
五島手延うどん

五島の塩、五島の椿油、こだわりの原料でつくり上げた長崎五島手延うどん。麺つゆは長崎の「焼きあごだし」と大分の「ごまだし」の2種類をご用意。薬味には大分産の柚子胡椒を。お好みで熊本の金ごま油で風味をつけて九州の冬の味わいをお楽しみください。

○長崎五島手延うどん 4束 (長崎五島うどん) ○金ごま油 105ml (堀内製油) ○ごまだし 鯛 200g (漁村グループ めばる)
○青柚子こしょう 60g (かぼす本家) ○焼きあごだしうすい ろ 300ml (チョココー)

5,000円 (税込 5,400円)



FINEST WINE

パーティーを彩る、シャンパーニュ&ワイン



NAKED BUBBLES

透明感のある味わいとフレッシュなミネラル感が魅力の“ノンドサーージュ”のスパークリングワイン。ピュアな味わいだからこそ、ぶどう本来の力を引きだすビオダイナミの生産者を取り揃えました。

- A** デュフォー / ラピュル エル グランブリュット ナチュラル
DUFOUR / LA PULPE ET LE GRAIN BRUT NATURE
注目の産地、オーブの生産者。セル・シュル・ウルス産のピノブランを主体にした、繊細で気品のある味わい。
ヴィンテージ: NV / 生産地: フランス、シャンパーニュ / 品種: ピノブラン、ピノワール、シャルドネ / 750ml
7,700円 (税込8,316円)
- B** シルヴァーノ フォラドール / プロセッコ ヴァルドッピアデーネ スペリオール ブリュット ナチュラル
SILVANO FOLLADOR / PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT NATURE
野生酵母で発酵させたのに、6ヶ月のシュールリー。透明感の中に広がる旨みは、プロセッコの枠を超えた味わい。
ヴィンテージ: 2016 / 生産地: イタリア、ヴェネト / 品種: グレラ、ヴェルディン、ペレラ、ピアンケッタ / 750ml
3,300円 (税込3,564円)
- C** アルタ アレーリャ / ブルエル ブルット ナトゥーレ DOカヴァ
ALTA ALELLA / AA BRUANT BRUT NATURE DO CAVA
洋ナシや白桃の香りに澄み切ったミネラル感。世界No.1レストランでもサービスされる、食中酒として秀逸なキュベ。
ヴィンテージ: 2016 / 生産地: スペイン、カタルーニャ / 品種: パンサブランカ / 750ml
4,200円 (税込4,536円)

MULTIPLE WHITES

スターターからメインまで、さまざまな料理を引き立てる、懐の深さが魅力の白ワインをご紹介します。最初は少し冷やして、少しずつ室温に戻しながら味わうことで、より豊潤な香りと味わいが楽しめます。



- D** マサイアソン / シャルドネ リンダ ヴィスタ ヴィンヤード ナバヴァレー
MATTHIASSEN / CHARDONNAY LINDA VISTA VINEYARD NAPA VALLEY
アメリカ一流レストランが軒並み採用するマサイアソンが手がけるシャルドネ。美しい酸とリッチな味わいのバランスは、新しいカリフォルニアの形。
ヴィンテージ: 2016 / 生産地: アメリカ、カリフォルニア / 品種: シャルドネ / 750ml
4,400円 (税込4,752円)
- E** ドメーヌ・ユエ / ヴーヴレ ルモン セック
DOMAINE HUET / VOUVRAY LE MONT SEC
世界最高峰の白ワイン生産者の一人と賞賛されるユエ。芸術作品のような緻密さと緊張感を持ち、飲むものを圧倒するスケールの大きさが魅力。
ヴィンテージ: 2017 / 生産地: フランス、ロワール / 品種: シュナンブラン / 750ml
5,900円 (税込6,372円)
- F** パルメイヤー / ジェイソン シャルドネ
PAHLMAYER / JAYSON CHARDONNAY
ナバ最高の名声を享受するシャルドネを手がけるパルメイヤー。このセカンドワインもその名に恥じない圧倒的な完成度で、全てのディナーで主演の座に。
ヴィンテージ: 2015 / 生産地: アメリカ、カリフォルニア / 品種: シャルドネ / 750ml
8,500円 (税込9,180円)

REDS IN DIVERSITY

その土地の食文化と共に古くから愛されてきた土着品種が、いま世界で注目されています。ニューワールドの自由な発想と自然なアプローチで作られたこれらのワインは、どれも食事を引き立てる個性を持ったバランスの良さが魅力。ぜひ、新しいドアを開きましょう！



- G** ブロックセラーズ / クノワーズ イーグル ポイント ランチ
BROC CELLARS / COUNOISE EAGLE POINT RANCH
パークレーの醸造所で新しいワインのスタイルを提案するブロックセラーズが手がける、注目のワードフレンドリーワイン。ピュアで美しい果実味が魅力。
ヴィンテージ: 2015 / 生産地: アメリカ、カリフォルニア / 品種: クノワーズ / 750ml
4,400円 (税込4,752円)
- H** ロスト アンド ファウンド / キュヴェ 23
LOST AND FOUND / CUVÉE 23
フランスのジュラ地方で親しまれるトゥルソーの魅力がオレゴンで表現したこのワインは、美しさと芳醇さを合わせた、素晴らしいバランスが魅力。
ヴィンテージ: 2016 / 生産地: アメリカ、オレゴン / 品種: トゥルソー / 750ml
6,200円 (税込6,696円)
- I** ベッドロック / オールド ヴァイン ジンファンデル
BEDROCK WINE CO. / OLD VINE ZINFANDEL
批評家の賞賛が止まないベッドロック。情熱的な力強さの中に緻密で洗練されたバランス。天才の名に恥じない秀逸なこのワインは、新しい時代の幕開け。
ヴィンテージ: 2016 / 生産地: アメリカ、カリフォルニア / 品種: ジンファンデル、プティシラーなど / 750ml
4,800円 (税込5,184円)