

EAT WINE! 2016 フード & ワイン 総合メニュー

1 クッチーナ・イタリアーナ・シンポジウム おすすめワイン

①	クスクス 2種のソースで 海の幸とサルシッチャ (生ソーセージ)	¥900	① W 81
②	レアなマグロのカツレツ	¥1,300	① W 80, W 88
③	カジキマグロの包み焼 羊のチーズとズッキーニ	¥1,000	① W 66
④	トリッパ (モツ煮) 島スタイル ミントを効かせて	¥500	① W 68
⑤	仔羊のレモン煮込み	¥900	① W 37
⑥	④オススメ サルデーニャ島めぐり 上記 5種盛り合わせ	¥2,500	① W 65
⑦	つぶつぶパスタ フレーグラ ペスカトーレ・ソース 日本でここだけのパスタ (限定商品)	¥1,000	① W 79

2 ヴィラ・クラタ (イタリア料理ケンタロウ) おすすめワイン

⑧	前菜盛り合わせ	¥1,500	① W 103
⑨	北海道産シブ貝・イタヤ貝・魚介の鉄板焼き ガーリックバター風味	¥1,000	① W 67, W 30
⑩	リコッタチーズとジャガイモのニョッキ 4種類のチーズ トリュフ風味	¥1,000	① W 69
⑪	④オススメ 飛騨産和牛ほほ肉とロピオラチーズのラビオリ	¥1,000	① W 70
⑫	自家製ポローニャ風ラザニア	¥1,000	① W 86
⑬	手長海老と赤海老の鉄板焼き プロセッコ・クリームソース サフランライス添え	¥1,500	① W 75
⑭	池多牛のトスカーナ風タリアータ	¥1,500	① W 47
⑮	L ボーンステーキ (限定 10 皿)	¥8,000	① W 63, W 108

3 グランキオ おすすめワイン

⑯	グランキオ名物アクアパッツァ (限定 20 皿)	¥2,500	① W 8
⑰	④オススメ グランキオ名物アクアパッツァ ~のどぐろ~ (限定 3 皿)	¥4,000	① W 10

⑱	④ 18 チーズの王様パルミジャーノのリゾット	¥1,000	① W 78
⑲	④ 19 魚津産昆布メカルパッチョ	¥1,200	① W 9, W 87
⑳	④ 20 魚津産昆布メカルパッチョ DX (16:00 より販売開始 限定 5 皿)	¥2,000	① W 99
㉑	④ 21 アオリイカのグリル	¥900	① W 77
㉒	④ 22 アリスタ (おわらポークの焼豚)	¥900	① W 63
㉓	④ 23 セモリナ粉ニョッキのオープン焼き	¥500	① W 46
㉔	④ 24 かわりバルメザン	¥300	① W 98

4 ラディーチェ おすすめワイン

⑳	㉕ リポリータ ~野菜スープを浸したパン料理~	¥500	① W 72
㉖	㉕ 大麦と生ハム リコッタチーズのサラダ	¥600	① W 7, W 107
㉗	㉕ 豚バラ肉のアリスタ リンゴソース	¥600	① W 82, W 59
㉘	㉕ オススメ ティンパッコ ~チーズと野菜・パスタのパイ包み焼き~	¥800	① W 22
㉙	㉕ 鶏むね肉のフリット	¥600	① W 60, W 100
㉚	㉕ アンティパスト トスカーナ 3種の盛り合わせ (26.27.28.29 よりお選びください)	¥1,200	① W 76
㉛	㉕ ポマローラ ~トスカーナのトマトソース~ パスタ: トルティリオーニ	¥800	① W 11
㉜	㉕ 骨付き仔牛ロースのロースト 山椒ソース ジャガイモのフリット添え (限定 30 皿)	¥2,200	① W 12, W 89

5 スペイン料理 アロス おすすめワイン

㉝	㉕ ④ 33 ガリシア料理 熟成米 2015 年とアナゴのアロス	¥900	① W 43
㉞	㉕ ④ 34 オススメ バスク料理 塩鱈のピルピル	¥800	① W 39
㉟	㉕ ④ 35 バスク料理 大きな海老の入った ソップ・デ・ベスカード	¥1,850	① W 41
㊱	㉕ ④ 36 バンプローナ料理 羊のチリンドロン	¥1,200	① W 42
㊲	㉕ ④ 37 バスク料理 イカの墨煮込み	¥600	① W 40
㊳	㉕ ④ 38 アストゥリアス料理 アロス コン レチェ 新米 2016 年アロスポンバ米 お米のミルク煮込み	¥400	① W 45, W 84

6 ワイニスタ おすすめワイン

㊴	㉕ ④ 39 トリッパ (豚直腸、黒トリッパ、砂肝、豚足)	¥1,000	① W 21
㊵	㉕ ④ 40 ズッパ・ディ・オストリケ (カキのにんにくスープ)	¥1,000	① W 74
㊶	㉕ ④ 41 オススメ ワントーンコーデ primo Nero 黒 (N) 牛ホホ肉のラゲー手打ちパスタ ストラッチ トリュフ味	¥1,500	① W 95
㊷	㉕ ④ 42 オススメ ワントーンコーデ primo Bianco 白 (B) ボンゴレ・ピアンコ スパゲティ ワイニスタ風	¥1,500	① W 61

FOOD

1 店名 №. メニュー/価格/ №. … おすすめワイン

④3	オススメ ワントンコーデ primo Giallo 黄 (G) ズワイガニ、カニみそ 黄トマトソースタリアテッレ からすみかけ	¥1,500	②0
④4	オススメ ワントンコーデ primo Verde 緑 (V) サルシッチャ、万願寺とうがらし、緑ズッキーニなどの緑野菜、ガルガーティ、木の芽のサルサヴェルデ	¥1,500	⑦3, ⑧5
④5	オススメ ワントンコーデ primo Rosso 赤 (R) 牛レバー、ラディッキオ・タルティーボ、古代米を使ったアマローネ・リゾット	¥1,500	⑥4

7 PEPE すきもとや おすすめワイン

④6	チーズ盛り合わせ	¥500	
④7	ハム サラミ盛り合わせ	¥500	②35
④8	オススメ ラクレットチーズオープン焼き	¥300	①3
④9	オリーブ盛り合わせ	¥200	
⑤0	ナッツ盛り合わせ	¥200	
⑤1	激辛サラミ串	¥100	③6
⑤2	ピタサンド	¥300	③8

8 バクハウス おすすめワイン

⑤3	クロワッサン	¥200		⑥6	パン オン ルヴァン	¥200	
⑤4	プレッツェル	¥150	全てのワインとの相性をお試しください。	⑥7	パン オン フィグ	¥200	
⑤5	ゴルゴンゾーラ	¥200		⑥8	パン ド ロデブ	¥200	
⑤6	パン ア ラ トマト	¥150		⑥9	リュスティック昆布	¥200	
⑤7	クロックムッシュ	¥300		⑦0	リュスティック大納言	¥200	
⑤8	ガーリックトースト	¥200		⑦1	ドゥミ バゲット	¥150	
⑤9	カヌレ	¥200		⑦2	ベーコン エピ	¥250	
⑥0	クリームチーズ クランベリー クルミのパ	¥250		⑦3	オリビエ	¥300	
⑥1	カスクルート ジャンボン	¥400		⑦4	パン フロマージュ	¥200	
⑥2	パストラミビーフ ル・ヴァンド・サンド	¥400		⑦5	フォカッチャ セミドライトマト	¥150	
⑥3	ピザ	¥300		⑦6	セーグル ノア レザン	¥250	
⑥4	ソーセージロール	¥250	⑦7	ブリオッシュ	¥300		
⑥5	オススメ セーグル 99	¥350					

9 シェ・ヨン おすすめワイン

⑦8	王様のパテ・アンクルート (鴨・鶏・鳩・フォアグラ)	¥1,200	①51
⑦9	黒部名水ポークのパイ包み焼き	¥500	①17, ②32
⑧0	なめらかな豚肉のテリーヌとリンゴのピュレ	¥500	①55
⑧1	温泉卵と黒トリュフ	¥1,500	①44, ②92
⑧2	お魚のパイ包み焼き 白ワインクリームソース	¥600	①56, ②104
⑧3	南仏風野菜のスープ	¥500	①14
⑧4	オススメ ギャートルズ風 立山放牧和牛骨付き肉のロースト (限定 10 皿)	¥5,000	①33

⑧5	おまかせ前菜盛り合わせ (鴨スモーク・ブーダン・地鶏テリーヌ・スモークサーモン・パイ貝ブルゴーニュ風)	¥1,500	①29
----	--	--------	-----

10 ビストロ・リパイク おすすめワイン

⑧6	揚げニョッキ	¥500	①23
⑧7	前菜盛合せ A ●黒部名水ポークのパテ ●鴨レバーのクロスティニ ●砂肝のマスタード和え ●キノコのアンチョビソテー	¥800	①52, ②48
⑧8	前菜盛合せ B ●ズワイガニとホタテのテリーヌ ●アンチョビ入りポテトサラダ ●ピクルス ●魚介のマリネ	¥1,000	①50, ②91
⑧9	オススメ アルザス (シュークルートとバケット)	¥600	①15
⑨0	リヨン (羊肉のカイエットと玉ねぎの煮込み)	¥800	①54
⑨1	バスク (ピペラードのタルトとむぎやポーク)	¥600	①53, ②101

11 Sunny Smile Circus (コンヴィーヴィオ) おすすめワイン

⑨2	オススメ 前菜どれでも 3 種盛り合わせ ●猪ベーコンとウズラ豆のフリホーレス (豆ペースト) ●ゆでダコのセビーチェ ●牛ハツのパストラミ ●鮮魚のエスカベचे プルスケットで ●チョリソン (合挽きソーセージ) ●ムール貝のワイン蒸し カジャオ風 ●エンパナーダ (ミートパイ) ●仔羊のアサード チミチュリ添え (串焼き) ●ドブラジーニャ (牛モツと黒いんげんの煮込み) ●ブラジルプリン	¥1,000	①49, ②93
⑨3	ムケッカ (魚介のココナッツミルクシチュー)	¥1,000	①34
⑨4	ロクロ (牛肉と野菜の煮込み)	¥1,000	①71
⑨5	チェチェロン (ローストポーク バクチャーレモンソース)	¥1,000	①25
⑨6	クックアップ (チキン ココナッツライス)	¥1,000	①24
⑨7	カルボナーダ (牛肉と野菜のリゾット)	¥1,000	①19

12 ビストロ シェ・ボア おすすめワイン

⑨8	前菜盛り合わせ (鴨胸肉のロースト、パテ、スモークチキン、スモークサーモン、イカスミのタブレ、スパニッシュオムレツ、グジェール)	¥1,200	①1, ②106
⑨9	高原川の鮎のプレート	¥1,000	①2, ②97
⑩0	帆立貝のムース 2色のソース	¥1,000	①26, ②83
⑩1	飛騨地鶏 天然茸のソース	¥1,000	①18, ②31
⑩2	瑞浪ポーノポークのロースト	¥1,000	①27
⑩3	ハンバーグ	¥900	①28
⑩4	オススメ 飛騨仔猪のトマト煮	¥900	①16
⑩5	オススメ 飛騨仔猪の赤ワイン煮	¥1,000	①4
⑩6	オススメ 飛騨仔猪のスパイス風味	¥800	①6, ②15
⑩7	飛騨イノシシのソーセージ	¥800	①57
⑩8	飛騨牛頬肉のロースト	¥1,500	①58, ②96
⑩9	オススメ 池多牛の煮込み	¥1,300	①5, ②105
⑪0	焼き菓子	¥300	①3, ②90

※おすすめワインやフードはあくまで一例です。皆様ご自由にお楽しみ下さい。
 ※食材仕入等の関係により、一部メニューに変更がある場合がございますが、ご了承下さい。
 ※フルボトル (750ml) 価格 グラス ¥100 → ¥2,200 グラス ¥200 → ¥4,500 グラス ¥300 → ¥6,800

1 アストル (フランス)				おすすめフード
🍷 1	ブルエツ プレスティージュ・ブラン・ド・ブラン・ブリュット フランス ボルドー	白泡	¥200	🍷 98
🍷 2	シャトール・ラ・ローズ・ベルヴェ ソーヴィニヨン・ブラン フランス ボルドー	白	¥100	🍷 99
🍷 3	シャトール・ル・パン・サクリスト フランス ボルドー	白甘	¥200	🍷 110
🍷 4	アンフォラ (エリック・プリセット) フランス ボルドー	赤	¥200	🍷 105
🍷 5	サンテステフ・ド・カロン・セギュール フランス ボルドー セギュール	赤	¥300	🍷 109
🍷 6	ド・ネルヴィル フランス ボルドー サンテミリオン	赤	¥300	🍷 106

2 アルトリヴェッコ (イタリア)				おすすめフード
🍷 7	サンジェルヴァジロ ローザ・スプマンテ イタリア トスカナ	ロゼ泡	¥200	🍷 26
🍷 8	カンティネ・ファッロ カンピ・フレグレイ ファランギーナ イタリア カンパニア	白	¥200	🍷 16
🍷 9	テルチッチ・マテアーズ ヴィーノ・デッリ・オルティ イタリア フリウリ	白	¥200	🍷 19
🍷 10	カンティネ・ファッロ デ・ビエ ロゼ ビエディ・ロッシ イタリア カンパニア	ロゼ	¥200	🍷 17
🍷 11	サンファビアーノ・カルチニア キャンティ クラシコ イタリア トスカナ	赤	¥200	🍷 31
🍷 12	フォッッコロ モンテプルチアーノ・ダブルツォ リゼルヴァ イタリア アブルツォ	赤	¥200	🍷 32

3 稲葉 (ドイツ フランス)				おすすめフード
🍷 13	トーマス・バルテン リースリング クーペアー トロッケン ドイツ モーゼル	白	¥100	🍷 48
🍷 14	マデ・プレッサド コスティエールド ニームブラン キュヴェトラディション フランス コート・デュ・ローヌ	白	¥200	🍷 83
🍷 15	テュルクハイム アルザス ピノ・ブラン キュヴェ・レゼルヴ フランス アルザス	白	¥200	🍷 89
🍷 16	サンタデック ヴァン・ド・ベイド ヴォークリュースレ・ブラン フランス コート・デュ・ローヌ	赤	¥100	🍷 104
🍷 17	シャトール・デ・ゼザール ルージュ キュヴェ・プレスティージュ フランス ペルジュラック	赤	¥200	🍷 79
🍷 18	ルネ・ルクレール ブルゴニユールージュ フランス ブルゴニョ	赤	¥300	🍷 101

4 飯田 (ポルトガル イタリア フランス)				おすすめフード
🍷 19	キンタ・ダ・アロルナ ヴァレ・デ・ナバイシュ ポルトガル	赤	¥100	🍷 97
🍷 20	ヴァッレ・デラカーテ テヌータ・イ・ビディニ・インツォリア イタリア シチリア	白	¥200	🍷 43
🍷 21	アース・ポエティカ アリアンコ・デル・ヴルトゥレ イタリア バジリカータ	赤	¥200	🍷 39
🍷 22	セッテ・ボンティ ヴィーニャ・ディ・バリノ イタリア トスカナ	赤	¥200	🍷 28
🍷 23	サント・レオカデ レ・クロゼ フランス ラングドック・ルーション	赤	¥200	🍷 86

5 ヴィレッジ・セラーズ (オーストラリア)				おすすめフード
🍷 24	テラブラ カルメネル オーストラリア	赤	¥100	🍷 96
🍷 25	アマラヤ ホワイト オーストラリア	白	¥100	🍷 95
🍷 26	マクヒヴィ・エステート マウント・ヘクター・ソーヴィニヨン・ブラン ニュージーランド	白	¥200	🍷 100
🍷 27	ローンズ・ドラクヒルズ 白ラベル・ピノ・ノワール ニュージーランド	赤	¥200	🍷 102
🍷 28	ダーレンベルグ フットボルト・シラズ オーストラリア	赤	¥200	🍷 103

6 ヴィヴィット (フランス)				おすすめフード
🍷 29	ドメヌ・ブラジリエ メッド・トラッド フランス ロワール	白泡	¥200	🍷 85
🍷 30	モロ・ノデー シャブリ フランス ブルゴニョ	白	¥300	🍷 9
🍷 31	シャトール・グボール・レ・シャルム フランス ボルドー	赤	¥200	🍷 101
🍷 32	ドメヌ・ド・クロヴァロン ピノ・ノワール フランス ラングドック	赤	¥200	🍷 79
🍷 33	カトリヌ・ロック ル・プレビエール フランス ラングドック	赤	¥200	🍷 84

7 エノテカ (アルゼンチン スペイン イタリア フランス)				おすすめフード
🍷 34	ボデガ・ノートン マルベック バレレ・セレクト アルゼンチン	赤	¥100	🍷 93
🍷 35	クロ・モンブラン プロジェクト・ウトロ・カヴァ・シルバー スペイン カタルニャ	白泡	¥200	🍷 47
🍷 36	トレス サン・ヴァレンティン・ガルナッチャ スペイン カタルニャ	赤	¥100	🍷 51
🍷 37	アグリコラ・プーニカ モンテッス イタリアサルデーニャ	赤	¥300	🍷 5
🍷 38	ジェラルド・ベルトラン ドメヌ・ド・ヴィルマジュール・ブラン フランス ラングドック	白	¥200	🍷 52

1 ワイナリー・インポーター アイテム
🍷No. 国/色/価格/おすすめフード

8 オーケストラ (スペイン)				おすすめフード
🍷 39	ピノス・アチェガ クルミスティ スペイン バスク	白微泡	¥200	🍷 34
🍷 40	ボデガス・エステバン・マルティン ビーニャ・バキータ スペイン カリニャナ	白	¥100	🍷 37
🍷 41	サラテ サラテ スペイン リアス・バイシャス	白	¥200	🍷 35
🍷 42	ワイナリー・アーツ リバース・シックス スペイン リベラ・デル・ゲイレス	赤	¥200	🍷 36
🍷 43	ガンセード ガンセード スペイン ビエルソ	赤	¥200	🍷 33

9 スマイル (チリ オーストリア イタリア フランス)				おすすめフード
🍷 44	コンスル ゲヴルツ・トラミネール レゼルバ・エスペシャル チリ	白	¥100	🍷 81
🍷 45	カイザー ヴァイスブルグンダー シュベートルーゼ オーストリア	白甘	¥200	🍷 38
🍷 46	サルヴィアーノ トウルロ イタリア ウンブリア	赤	¥200	🍷 23
🍷 47	スコラ・サルメンティ ロッカモラ イタリア プーリア	赤	¥200	🍷 14
🍷 48	d.A. ワイナリー&エステート L.R.T. リザヴ フランス ラングドック	赤	¥200	🍷 87

10 大栄産業 (ポルトガル フランス)				おすすめフード
🍷 49	ソノエード・アグリコラ・ヴィーニャ・アルヴァーニョ・デ・モサオ ソノール・デ・セラデー ポルトガル モンサオ	白	¥200	🍷 92
🍷 50	シャルル・スパー クレマン・ダルザス・メッド・トラディション フランス アルザス	白泡	¥300	🍷 88
🍷 51	ドメヌ・ド・ラ・パント アルポワ キュヴェ・ドートンヌ フランス ジュラ	白	¥300	🍷 78
🍷 52	ヴィニョーブル・ルコワントル アンジュ・ルージュ・シャトール・ラ・トマス フランス ロワール	赤	¥200	🍷 87
🍷 53	ビュルク・エ・フィュー カオール シャトール・ピネレ フランス 南西地方	赤	¥200	🍷 91
🍷 54	アンドレ・ペレ サン・ジョゼフ・ルージュ レ・グリジエール フランス コート・デュ・ローヌ	赤	¥300	🍷 90

11 中川ワイン (フランス アメリカ)				おすすめフード
🍷 55	ジェン・シー・ビー (ジャン・シャルル・ポワセ) No. 21 ブリュット フランス ブルゴニョ	白泡	¥300	🍷 80
🍷 56	サンタ・バーバラ・ワイナリー シャルドネ アメリカ カリフォルニア	白	¥200	🍷 82
🍷 57	ペドロンチェリ ジンファンデル マザー・クロウン アメリカ カリフォルニア	赤	¥200	🍷 107
🍷 58	デモイ メルロ アメリカ カリフォルニア	赤	¥300	🍷 108
🍷 59	オー・ボン・クワ・ワイナリー ピノ・ノワール ミッション・ラベル アメリカ カリフォルニア	赤	¥300	🍷 27

12 日欧商事 (イタリア)				おすすめフード
🍷 60	フェッラーリ フェッラーリ ブリュット イタリア トレンティーノ	白泡	¥300	🍷 29
🍷 61	プラネタ セグタ ビアンコ イタリア シチリア	白	¥200	🍷 42
🍷 62	フレスコバルディ テッレ・モーレ イタリア トスカナ	赤	¥200	🍷 22
🍷 63	フレスコバルディ カンボ・アイ・サッシ ロッシ・ディ・モンタルチーノ イタリア トスカナ	赤	¥300	🍷 15
🍷 64	マージ カンポフィオリ イタリア ヴェネト	赤	¥200	🍷 45

13 フードライナー (イタリア)				おすすめフード
🍷 65	カ・デル・ボスコ フランチャコルタ キュヴ・プレステージ イタリア ロムバルディア	白泡	¥300	🍷 6
🍷 66	パレーヌ ヌラグ イタリアサルデーニャ	白	¥100	🍷 3
🍷 67	ガロフォリ マクリナ ヴェルディッキオ・クラシコ イタリア トスカナ	白	¥200	🍷 9
🍷 68	パレーヌ モニカ イタリアサルデーニャ	赤	¥200	🍷 4
🍷 69	ボッショ・レ・ヴォルピ プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア イタリア プーリア	赤	¥100	🍷 10
🍷 70	ペリセッロ バルバレスコ スピオーラ イタリア ピエモンテ	赤	¥300	🍷 11

14 モトックス (アルゼンチン イタリア)				おすすめフード
🍷 71	カリア マグナシラズ アルゼンチン	赤	¥200	🍷 94
🍷 72	サン・ルチアーノ ルナ・ディ・モンテ イタリア トスカナ	白	¥200	🍷 25
🍷 73	ラ・バイア・デル・ソレ グラディウス コッリ・ディ・ルニ イタリア リグーリア	白	¥200	🍷 44
🍷 74	サンアンオニオ モンテ・チェリアーニ ソアーヴェ イタリア ヴェネト	白	¥200	🍷 40
🍷 75	カンティネ・サン・マルツァーノ イル・プーモ プリミティーヴォ イタリア プーリア	赤	¥100	🍷 13
🍷 76	トリノーロ レ・クーボレ・ディ・トリノーロ イタリア トスカナ	赤	¥300	🍷 30

※フルボトル (750ml) 価格
グラス ¥100 → ¥2,200 グラス ¥200 → ¥4,500 グラス ¥300 → ¥6,800

15 モンテ物産 (イタリア)				おすすめフード
🍷 77	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	白泡	¥200	🍷 21
🍷 78	ドネリ ランブルスコ レッジャーノ セッコ スカルエディ・ボトル イタリア エミリア・ロマーニャ	赤泡	¥100	🍷 18
🍷 79	セッラ・エ・モスカ テッレ・ピアンケ トルバート・アルゲーロ イタリアサルデーニャ	白	¥200	🍷 7
🍷 80	セッラ・エ・モスカ モンテオーロ ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スプリオーレ イタリアサルデーニャ	白	¥200	🍷 2
🍷 81	セッラ・エ・モスカ テッレラレ カリニャーノ・デル・スルチス イタリアサルデーニャ	赤	¥200	🍷 1
🍷 82	アヴィニョネージ カンタローロ ロッシ・アヴィニョネージ イタリア トスカナ	赤	¥200	🍷 27

16 NAGANO WINE				おすすめフード
🍷 83	井筒ワイン NAC ナイヤガラ 日本 長野	白	¥100	🍷 100
🍷 84	井筒ワイン NAC ナイヤガラ 氷檜 日本 長野	白甘	¥300	🍷 38
🍷 85	井筒ワイン NAC カベルネフラン 日本 長野	赤	¥200	🍷 44
🍷 86	井筒ワイン NAC メルロー 樽熟 日本 長野	赤	¥300	🍷 12
🍷 87	林農園 エステートゴイチ 龍眼 日本 長野	白	¥200	🍷 19
🍷 88	林農園 エステートゴイチ シャルドネ 日本 長野	白	¥200	🍷 2
🍷 89	林農園 エステートゴイチ メルロー 日本 長野	赤	¥200	🍷 32
🍷 90	林農園 水果の雫 コンコード 日本 長野	赤甘	¥300	🍷 110

17 新潟ワイン・コースト				おすすめフード
🍷 91	ル・サンク・ワイナリー セイベル 日本 新潟	白	¥200	🍷 88
🍷 92	ル・サンク・ワイナリー みつばち 日本 新潟	白	¥200	🍷 81
🍷 93	フェルミエ アルバリーニョ・マセラシオン 日本 新潟	白	¥300	🍷 92
🍷 94	カンティネ・ナ・ジーオ・セット チェラスオーロ 日本 新潟	ロゼ	¥200	🍷 14
🍷 95	カンティネ・ナ・ジーオ・セット オルトレモンターノ 日本 新潟	赤	¥200	🍷 41
🍷 96	ドメヌ・ショオ 箱庭 日本 新潟	赤	¥300	🍷 109

18 ホーライサン&ハイディ&白山ワイナリー				おすすめフード
🍷 97	白山ワイナリー 白山D-style 日本 福井	白	¥200	🍷 99
🍷 98	白山ワイナリー 小公子スパーク 〜ヌーヴォー・スタイル〜 日本 福井	赤泡	¥200	🍷 24
🍷 99	ハイディ・ワイナリー 甲州2013 樽熟成 12ヶ月 日本 石川	白	¥300	🍷 20
🍷 100	ハイディ・ワイナリー マスカット・ベリーA 日本 石川	赤	¥200	🍷 29
🍷 101	ホーライサン・ワイナリー YAMAFUJI (猫ラベル) 日本 富山 婦中	赤	¥200	🍷 91
🍷 102	ホーライサン・ワイナリー ときわすれ 日本 富山 婦中	赤	¥200	🍷 106

19 セイズファーム&フジマル醸造所				おすすめフード
🍷 103	セイズ・ファーム シードル 日本 富山 氷見	林檎泡	¥200	🍷 8
🍷 104	セイズ・ファーム シャルドネ 日本 富山 氷見	白	¥300	🍷 82
🍷 105	セイズ・ファーム メルロー A-3 日本 富山 氷見	赤	¥300	🍷 109
🍷 106	島之内フジマル醸造所 キュヴェ・バビュ DSL 日本 大阪	白	¥200	🍷 98
🍷 107	清酒白河フジマル醸造所 テーブル・トップ マスカット・ベリーA 日本 東京	赤	¥200	🍷 26
🍷 108	清酒白河フジマル醸造所 テーブル・トップ カベルネ・ソーヴィニヨン 日本 東京	赤	¥200	🍷 15

20 スペシャルワイン				おすすめフード
🍷 109	ゴースト・ブロック カベルネ・ソーヴィニヨン オークヴィル アメリカ カリフォルニア	【限定 100 杯】 2013	赤	¥800
🍷 110	マッキオーレ バレオ ロッシ イタリア トスカナ	【限定 100 杯】 2012	赤	¥800
🍷 111	アンジェロ・ガン パーロー スペルス イタリア ピエモンテ	【限定 100 杯】 1993	赤	¥1,500
🍷 112	ジェラルド・ラフェ クロ・ザージュ フランス ブルゴニョ	【限定 100 杯】 2007	赤	¥1,000
🍷 113	シャルパン・パリジ シャルム・ジャンベルタン フランス ブルゴニョ	【限定 100 杯】 2009	赤	¥1,500
🍷 114	シャトール・カロン・セギュール フランス ボルドー サンテステフ	【限定 100 杯】 1998	赤	¥1,000
🍷 115	シャトール・ムートン・ロスチャイルド フランス ボルドー ボイヤック	【限定 50 杯】 1997	赤	¥1,800
🍷 116	ルイ・ロデレール キュスタル フランス シャンパーニュ	【限定 50 杯】 2007 ~ 16:00 より販売開始~	泡	¥1,800

※価格はなかなか飲めないプレミアムなワインを限定数量にてご用意いたしました。※限定数量での販売のため、売り切れの際はご容赦ください。

会場MAP

グランドパーキング

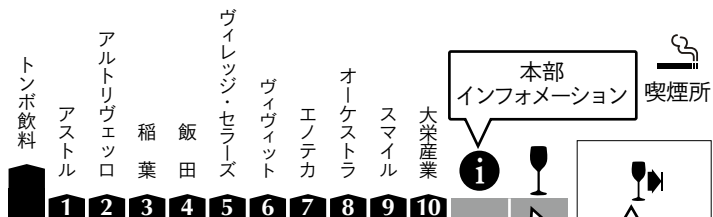


喫煙所

総曲輪通り



FERIO

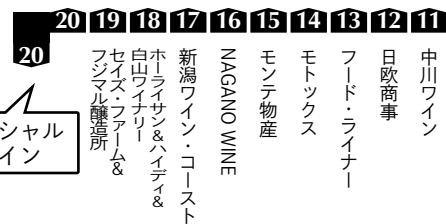


グラス販売所
ローソン・チケット引換所
お茶 & ミネラル・ウォーター販売

グラス
返却
スペース

手洗い場

平和通り



注目のシークレットワインの正体は…

「ロシア皇帝アレクサンドル二世の所望により造られた
特製クリスタル・ボトルのシャンパーニュ」



ルイ・ロデレール クリスタル 2007年

世界最古という歴史あるプレスティージュ・キュヴェ。
飲むたびに感動を与えてくれる完璧な
美味しさ。
シャンパーニュの最高峰に君臨する、
唯一無二の存在。

限定50杯

1 グラス (30ml) 1,800円

16:00より スペシャルワインブースにて販売スタート!!

イートワイントヤマ2016 開催記念スタンプラリー

期間中、対象店舗で精算時にこのスタンプカードをご提示いただくと、1店舗につき
おひとり様1つスタンプを捺印します。スタンプ6店舗で開催店舗共通お食事券
1,000円、10店舗で厳選ワインギフト2本入り、15店舗フルコンプリートであなたのパー
スデーヴィンテージのワインを、抽選で合計100名様にプレゼントいたします。

※イベント当日は対象外となります。当選の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます。

- 対象店舗：EAT WINE TOYAMA 2016 出店12店舗、
51 シンクエンタ ウノ、フロレゾン、カーヴ・ロンド
- 応募方法：スタンプカードを封書にて下記応募先までご送付ください。
- 応募先：51 シンクエンタ ウノ
(〒930-0028 富山県富山市荒町5-4 寺島ビルII2F)
- 応募締切：2017年1月15日当日消印有効

<開催期間>
7.1(金) >>
12.31(土)

<主催> イートワイントヤマ実行委員会
<お問い合わせ> 実行委員会 e-Mail. info@eatwine.org
<後援> 富山県/長野県/富山市/(株)まちづくりとやま/北日本新聞社/
北日本放送(株)/富山テレビ放送(株)/(株)チューリップテレビ/
富山シティエフエム/(株)シー・エー・ビー/富山エフエム放送(株)

公式ホームページ▶ イートワイントヤマ
公式フェイスブック▶ イートワイントヤマ
公式ツイッター▶ @EatWineToyama

注意事項

- ①ワイングラスは当会場で販売の指定のグラスをお使い下さい。指定のグラス以外の持ち込みグラスはご遠慮願います。
- ②会場内への飲食物の持ち込みは固く禁止しております。会場内へのテーブル、椅子の持ち込みは固く禁止しております。
- ③当会場で販売の飲食物の、大和・フェリオ内への持ち込みは固く禁止しております。
- ④会場内は『全席禁煙』となっております。喫煙される方は指定の『喫煙所』にて喫煙される様お願い致します。
- ⑤20歳未満の飲酒は法令で固く禁止されております。未成年の方は飲酒をお控え下さい。
- ⑥飲酒された方は『飲酒運転』は絶対にしない様お願い致します。飲酒された方は代行、タクシー又は公共の交通機関でお帰りになられます様お願い致します。
- ⑦不快な行動、言動をされたお客様には主催者側の判断で退場していただきますことご了承願います。
- ⑧場所取り及び場内での座り込みはご遠慮願います。
- ⑨会場内での、許可のない勧誘行為、宣伝行為は禁止です。
- ⑩会場内でのお客様同士のトラブルは主催者側では一切責任をとりかねますのでご了承願います。
- ⑪急激なアルコールの大量摂取などにより著しく体調を壊されたお客様に関しましては、救急車を手配させていただく場合もございますのでご了承下さい。