



# March



今月のおすすめワイン、日本酒、  
ウィスキー&カクテルをご紹介します

## 赤ワイン



Echezeaux 1998, Domaine de la  
Romane Conti

エシェゾー 1998, ドメーヌ ドラ  
ロマネ コンティ

1Glass (100ml) — ¥28,000  
Bottle — ¥142,000

世界最高峰の赤ワインを産出する「ロマネコ  
ンティ社」のエシェゾー。  
グリオットチェリーのコンポート、オリエンタ  
ルスパイスの香りを伴ったミネラル、  
キレの良い酸がバランス良く同居した上品で  
複雑な味わい。

## 白ワイン



Ch.Grillet 2011, Neyret Gachet

シャトーグリエ2011, ネイレ ガシエ

1Glass (100ml) — ¥9,800  
Bottle — ¥58,000

ローヌ河右岸に位置するわずか3haにも満た  
ない希少な単一区画の栽培地。  
アプリコットやジャスミンの華やかな香りが  
特徴で、ミネラルを伴ったエレガントな酸が  
余韻まで長く続く。

## 日本酒



醸し人 九平次 純米大吟醸2017(彼の地)  
愛知県産 株式会社萬乗醸造

1Glass — ¥2,500  
Bottle — ¥10,000

ずばり一言「エレガント」なお酒。  
日本酒でエレガントというニュアンスは珍しいですが、このお酒は  
酸が綺麗であり、この酸こそが雑味のない酸であります。  
日本料理特有の繊細さ、特に春の芽吹きとともに山々からの食材や  
旬の海の幸に心地よく抜ける香り。酸味を経て甘みが来ます。  
3月のお酒は身も心も晴れやかに彼の地から！  
おすすめいたします。

## カクテル



カクテル チェリーブロッサム

1Glass — ¥2,000

古くからあるスタンダードカクテルですが、日本  
生まれのカクテルだということは  
あまり知られていません。  
大正時代に生まれたこのカクテルは、そろそろ生  
誕100年を迎えることでしょう。  
レシピはコニャック、チェリーブランデー、オレン  
ジキュラソー、レモン、グレナデンシロップ  
標準的な分量を変えて、芳醇なコクと香りを楽し  
めるよう仕上げました。

## ジン



ジャパニーズクラフトジン  
桜尾 Limited

1Glass — ¥1,000

広島県で採れた桜、ジュニパーベリーを中心に1  
7種類のボタニカル全てが広島県産という  
こだわりのクラフトジン。  
桜と瀬戸内で育った柑橘の香りを存分に楽しんで  
ください。  
ストレートはもちろん、ソーダ割りに桜の塩漬け  
とレモンの皮を添えたスタイルでもお楽しみくだ  
さい。