店舗控

お名前

会員番号 2 5 0 0 0 0

₹

ご住所

		電話番号		_	
A	ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルドン	3,580円(	税込3,938円)	本	円
В	ローラン・ドローネイ ボージョレー・ヌーヴォー	2,980円(	税込3,278円)	本	円
С	シャトー勝沼 2025年収穫 マスカット・ベーリーA	1,680円(	税込1,848円)	本	円
D	シャトー勝沼 2025年収穫 甲州	1,680円(	税込1,848円)	本	円
Е	シャトー勝沼 2025年収穫 スパークリングシャインマスカット	3,480円(	税込3,828円)	本	円
F	井筒ワイン コンコード ロゼ	1,480円(	税込1,628円)	本	円
G	カンティーナ・オルソーニャセブン・ドッツモンテプルチアーノダブルッツ	ォ 2,580円(	税込2,838円)	本	円
Н	フランシスコッポラダイヤモンドクラレット	3,900円(	税込4,290円)	本	円
Ι	セレクティヴアルトス・イベリコス・レゼルヴァ	3,700円(	税込4,070円)	本	円
J	マルケス・デ・ムリエタマルケス・デ・ムリエタ	3,900円(	税込4,290円)	本	円
K	ラ・ブラチェスカアケーロ	3,400円(	税込3,740円)	本	円
L	テヌータ・サン・グイドレ・ディフェーゼ	4,500円(	税込4,950円)	本	円
M	ルイ・ラトゥールグラン・アルデッシュ・シャルドネ	2,850円(	税込3,135円)	本	円
N	シモネ・フェブルクレマン・ド・ブルゴーニュ	3,000円(	税込3,300円)	本	円
			合計(稅込)		円

11月14日金まで ※限定数になり次第、申込みを締め切らせていただきますのでお早めにお申込みください。

受取店舗

お客様控 ※ご予約ありがとうございました。ご予約いただいた店舗で11月20日休開店時間から、お引き渡しできます。

受付者

お名前

お渡し日

250000

ご住所

	電話番号	-	-	
A ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルド	シ 3,580円(	税込3,938円)	本	円
B ローラン・ドローネイ ボージョレー・ヌーヴォー	2,980円(	税込3,278円)	本	円
C シャトー勝沼 2025年収穫 マスカット・ベーリーA	1,680円(	税込1,848円)	本	円
D シャトー勝沼 2025年収穫 甲州	1,680円(	税込1,848円)	本	円
E シャトー勝沼 2025年収穫 スパークリングシャインマ	スカット 3,480円(	税込3,828円)	本	円
F 井筒ワイン コンコード ロゼ	1,480円(	税込1,628円)	本	円
G カンティーナ・オルソーニャセブン・ドッツモンテプルチ	アーノダブルッツォ 2,580円(	税込2,838円)	本	円
H フランシスコッポラダイヤモンドクラレット	3,900円(	税込4,290円)	本	円
I セレクティヴアルトス・イベリコス・レゼルヴァ	3,700円(	税込4,070円)	本	円
J マルケス・デ・ムリエタマルケス・デ・ムリエタ	3,900円(	税込4,290円)	本	円
K ラ・ブラチェスカアケーロ	3,400円(	税込3,740円)	本	円
L テヌータ・サン・グイドレ・ディフェーゼ	4,500円(	税込4,950円)	本	円
M ルイ・ラトゥールグラン・アルデッシュ・シャルドネ	2,850円(	税込3,135円)	本	円
N シモネ・フェブルクレマン・ド・ブルゴーニュ	3,000円(	税込3,300円)	本	円
		合計(税込)		円

お渡し日

緒方店 Tel 0974-42-2120 豊後大野市緒方町馬場35

竹田店 Tel 0974-63-3380 竹田店 作田市拝田原 745

月

受付者

大分宮崎店 Tel 097-529-5678 大分宮崎店 大分市 鴛 野 862-1

下郡店 Tel 097-569-5500 大分市下郡 1716-8

 $\boldsymbol{\exists}$ 

三重店 Tel 0974-24-0022 豊後大野市三重町赤嶺2036

受取店舗

高森店 Tel 0967-63-1800 阿蘇郡高森町高森2216





スパークリングシャインマスカット

みずみずしいシャインマスカットのフレッ

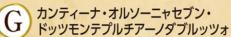
シュな果実味が生き生きと感じられ、程

よい甘みと爽やかな酸味が絶妙なバラ ンスで気品ある味わいが特徴。

## Wine Selection

## REDWINE / 赤ワイン





紫色の反射を伴う深いルビーレッドの色調。ワイルド ベリーのジャムや、スパイシーでフレッシュなアーモ ンドのアロマが感じられる。フルボディでしっかりと したタンニンがありながら、フレッシュさも持ち合わ せ、満足感のある味わいが特徴。

【フルボディ】

1本·750me 2.580円







I セレクティヴアルトス・ イベリコス・レゼルヴァ

リオハの上質なテロワールを表現。しっかりと した骨格の中に熟したタンニンを感じる、ス ムーズで滑らかな舌触りが魅力。

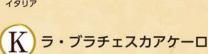
【フルボディ】

1本・750元 3,700円

REDWINE / 赤ワイン







瑞々しい果実の味わいとともに、リコリスの香 りを感じる。しなやかなタンニンを纏った、い きいきと長い余韻が特徴。

【フルボディ】

1本·750ml 3,400円



製オーク樽にて熟成。熟した果実味とフレッ シュな酸味が調和した深みのある味わい。

【ミディアム】





H フランシスコッポラ ダイヤモンドクラレット

バニラやクローブ、ブルーベリーの香り。口に 含むとプラムや黒胡椒、ココアのニュアンス。 芳しく長い余韻、しっかりとしたタンニンが融 合した洗練されたスタイル。

【フルボディ】

1本・750元 3.900円

REDWINE / 赤ワイン



J マルケス・デ・ムリエタマルケス・ デ・ムリエタ

マルケス・デ・ムリエタの名刺代わりのスタン ダード・キュヴェ。豊かな果実味とシルキーな タンニン、美しい酸味のバランスがよいワイ

1本·750ml 3,900円

REDWINE / 赤ワイン



**I** テヌータ・サン・グイドレ・ディフェーゼ



ボルドーを代表する品種カベルネ・ソーヴィ ニョンと、トスカーナを代表する品種サンジョ ヴェーゼが融合した両品種の気品を感じられる

1本·750ml 4.500円





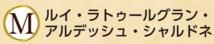
N シモネ・フェブルクレマン・ ド・ブルゴーニュ

シャブリに近い地域のシャルドネとピノ・ノ ワールを使い、規定より長い24ヶ月の熟成で 造られるスパークリング。ムースのような泡が 特徴の爽やかな味わい。

【ミディアム】







理想的な環境から生まれるシャルドネを、自社



酸化防止剤などを一切使用しないフレッシュで

フルーティーなロゼワイン。果実味とまろやかな

味わいが特徴で、イチゴのようなチャーミングな

風味と美しいサーモンピンクの色調も魅力。



