



毎日が冒険!?

リーズナブルで多種多彩!

“発見する楽しみ”に満ちた グラスワインの世界へ ようこそ!!



まずはスパークリングワインでのどを潤し、その後、白も赤も楽しみたい。気軽にいろいろなワインを飲みたい時にうれしいのがグラスワイン。最近、豊富にそろえる日常使いの店が増えていきます。1杯500円の「ワンコインワイン」があったり、ちょっと試してみたいニューワールドや日本ワインをラインナップしていたりと、気負いなく新しい発見ができそう！

グラスワインに愛と情熱を注ぐソムリエたちとワインラヴァーが、その魅力と楽しみ方について熱く語り合いました。

丸山 せっかくだから、グラスワインを片手に語り合いたほうが。

高山 (ワインリストを見ながら) ここ「銀座オザミデヴァン本店」ははじめ、丸山さんの経営するお店はみなグラスワインが充実している、というイメージがありますね。

丸山 僕がフランスで修業していた約20年前、どんな店に行ってもグラスワインは白・赤それぞれ1種類しか置いていなかった。フランスでもそれが普通でした。でも、僕らと同世代のソムリエが新しく出した店では、お客の好みや希望の値段を聞きながら、どんなボトルを開けてグラスで提供していた。その臨機応変なサービスがすごく素敵で。だから、帰国して自分の店を開く時、そのスタイルを取り入れ、グラスワインを充実させたんです。結果、既存のビストロから一歩進んだ店にする



ことができた。グラスワインの力は大きかったと思います。

櫻井 僕が訪れたスペインのバルでは、その日のリストを黒板に書き、なくなるとわざとお客様にアピールするように消し、次のワインを書いていました。そのパフォーマンスによって「次は何が出てくるんだらう？」とワクワクしたり、店とお客とのラ イブ感みたいなものに感激しました。実は、ソムリエルがすごい美人だったって こともあるんですけど(笑)。今の店では、 同様の黒板スタイルをとっています。

高山 グラスワインの品ぞろえを見ると、その主人がどういうことを考えて いるのか、垣間見えますよね。岩倉さん が切り盛りする「buchi」も、立ち飲 みなのにグラスワインが豊富で、すごく 心意気を感じます。

丸山 18年ほど前の夏、スペインのバス クにバカンスに出かけました。ちょうど祭 りの時期で、バルでは若い子たちが安い チャコリ(バスコ地方で造られる微発泡 の白ワイン)をガブガブ飲んで、楽しそう に酔っていた。それにすごく感動したん です。

岩倉 どんどん飲んで、食べ物のカスと かは下に捨てて。ゴミがたくさん落ちて いる店ほど人気店なんですよね。本当に あの雰囲気は最高に楽しい！

丸山 あんな風情の、安いワインを肩ひ じ張らずに楽しめる店がやりたい。それ

冒険も遊び心も世界旅行も!? その1杯が導く新しい世界



岩倉 buchiは、女性が気軽に通え る立ち飲み屋にしたいんです。女 性って「お金を出した分、しっかり楽しめ たい」という思考が強い。だから、グラスワ インも好みや気分分で自在に選べるように したいと考えました。実は私自身がすご く飲むんですが、「今日は6杯飲むぞー」とい う時に、赤・白が3種類ずつしかな かったら、片っ端から飲んで終わりにしな いですか(笑)。すべて好みに合う可能性 は低いし、そもそもつまらないなあ、って。

櫻井 女性はたくましいですね。(笑)

高山 立ち飲みでいつまでも飲み続け るオジサンたちも、種類がたくさんある とうれしけど(笑)。1杯500円とか 600円とかいう価格だと、毎日でも通 いたくなっちゃいますよね。

はやっぱバルだろう、と。で、当時銀座 では珍しかったスペインバル「バニユルス」 を開店したんです。グラスは1杯500 円から提供しています。櫻井さんもスペ インに詳しいよね？

櫻井 はい、ずっとスペインワイン&料理 に携わってききましたので。とはいえ、今は 「エシェゾー」というワインバーにおりま すので、(特級畑名を冠した)その名前か らかブルゴーニュワインを飲みに来るお 客さまが多い。時には1杯3000円と か4000円するブルゴーニュの逸品を グラスで出すことも。でも、スペインやイ タリア、チリなども用意しています。今は 「隠し玉」のような存在ですが、少しづ つフランス以外のアイテムを増やしてい るんですよ。ブルゴーニュやボルドーもあ る、でも、対等と感ぜてもらえるような ほかの国のワインもあって、それもリーズ ナブルな価格で楽しめる、ということ を 伝えたいんです。グラスで提供するから こそ試してくれるお客さまが増え、僕が 目指す店のスタイルも徐々に浸透してき たな、という手応えはあります。

岩倉 私の店は本数ではフランスが一番 多いんですが、力を入れているのは日本 ワインです。生産者の方々の努力や哲学 に感銘を受け、できるだけ畑にも足を運 んでいます。そして「顔の見えるワイン」 を提供したいので、実際にお会いしてお 話を伺った方々のものだけを置くことにこ だわっています。

自信を持って提供してはいますが、い きなりボトルで、というのはお客さまに

高山宗東
Muneharu TAKAYAMA

近世史家、ワインコ ラムニスト。専門は 江戸時代における 戦国大名関係者 の事跡研究、葡萄酒伝来史、有職故実、系 譜、江戸文芸、食文化、妖怪。東京大学先端 科学研究センター協力研究員、大阪市立「ワ インミュージアム」顧問などを務める。近著に 『お言葉でございます』(総和社)

岩倉久恵
Hisae IWAKURA

レストランのプロ デュースを長く手 掛けた後、独立。 2003年、「東美」を 立ち上げる。04年、 渋谷・神泉町に「立 喰酒場 buchi」をオープン、「女性が通える立 ち飲み屋」として注目を集める。以後も、中目黒 「煮炊屋 金菜」、目黒「kitchen cero」など、 さまざまな業態の飲食店にチャレンジ、いづれ も高い支持を得ている

櫻井一都
Kazuto SAKURAI

東京・五反田のワ インバー「エシェ ゾー」マネジャー。日 本橋のスペイン料 理店「レストラン サ ン・パウ」シェフソムリエを経て、スペインへ渡 り、ワイン修業をする。帰国後、六本木「ボデ ガ・サンタリタ」マネジャー兼ソムリエを経て、 2010年より現職。07年、第3回「スペインワ インコンテスト」優勝。CAVA功労騎士

丸山宏人
Hiroto MARUYAMA

「オザミワールド」代 表取締役。フランス のワイン産地を巡 り、帰国後、共同経 営でワインレストラン を開き、1997年に 独立。「銀座オザミ デヴァン本店」開店。フランス料理店を中心に 多店舗展開していたが、2005年、銀座にスペ インバル「バニユルス」をオープン、バル・ブーム の牽引役を担う。10年12月、東銀座に10店 舗目となる「パリのワイン食堂」をオープンした



とってハードルが高いこともありますよね。グラスワインだったら冒険もできる。1000円程度で新しい出会いや発見があれば、お客さまにとっても、生産者との懸け橋である私たちにとっても、すごくうれしいことだなと思っています。

丸山 僕は最近、フランスではジユラとかサヴォワに注目しているんです。あまりメジャーじゃない生産地のワインも、グラスならお勧めしやすいよね。そして、その1杯の出会いが次はボトルにつながるかもしれない。グラスワインって、未踏の地への入り口になるんじゃないかな。

高山 「ブルギニオン(ブルゴーニュの人)だと思っていたのに、実はオージーだった！」みたいに意外な自分に気づけたり(笑)。あと、グラスワインの楽しみ方と

して、一つの料理に3種類ぐらい合わせてみるのが私は好きです。ピノ・ノワールの王道といえばブルゴーニュでしょうが、アメリカやオーストラリアのピノも意外な面白さがある。飲み比べることでワインっていろんな発見があるんですよ。

丸山 「マリアージュの新しい可能性を探れる」っていうのは確かにありますね。ブルゴーニュの郷土料理「ブフ・ブルギニオン」(牛肉の赤ワイン煮込み)ならブルゴーニュワインと合わせがちですが、もともとこの料理はワインじゃなくてリ・デ・ヴァン、つまりワインのオリを使っていたのですごく濃厚なんです。だから、ブルゴーニュよりもラングドックとかニューワールの濃いワインのほうが合う可能性が高い。グラスであれこれ試して、自分の好

きな味の組み合わせを探してみるの楽しいでしょうね。

高山 日本人って、ハンバーガーやカレーをおふくろの味にしちゃうぐらい、いいものなら何でも取りこむ垣根の低さがある。だから、料理とワインをあえてベシックでない組み合わせにする、なんて「遊び」も抵抗なく楽しんじゃう。「まずはチリのソーヴィニヨン・ブランから出発して、その後はニュージーランドに飛びますか」なんて、ちょっと無節操にも見える「世界旅行」も嫌いじゃないし。

岩倉 いいですね！

丸山 フランスやイタリアなら「国内旅行」も悪くないですね。地球儀とか地図を眺めながら、なんて楽しそう。今度フェアでもしてみようかな。(笑)

こだわって選んだ
ワインだから
グラスの数だけ会話が広がる



高山 グラスワインがはやってきた背景には、「WHYNOT®」(ワイノット)のような酸化防止のツールがあれこれ出てきたこともありますよね。お店の方にとって、いかにロスを少なくするか、ロスが出た場合どうするか、というのは大きな課題だと思うんですが。

櫻井 そうですね。どのワインが開いているか、そのワインがどういう状態なのかによってリストを考えたり、また、スタッフ全員で情報を共有してお客さまに案内したりするようにしています。ただ、グラ



スワインって厳選される分、ボトル以上にその店の姿勢や考えが反映されるように思います。だからこそ、恥ずかしいものは出したくない。管理と状態のチェックには細心の注意を払っています。その上で、いわゆるロスになってしまったワインは、料理に使うこともあります。スタッフの教育のためにも基本的に全部僕らの胃の中に収めます(笑)。ワインの造り手や携わっている人への敬意でもあります。

岩倉 ブシヨネ(コルク臭)だけではない、ワインのさまざまな状態を勉強できるのも、グラスワインを出しているおかげかなあ。多くのお客さまは抜栓したてを希望されますが、実は3日目ぐらいでようやく開いてくるワインもある。そんな時は、開けたての1杯のほかに、3日経って丸くなったワインも少しご提供したりして。好みはそれぞれですが、同じワインでも味わいが変わる面白さを感じてもらえれば、お客さまにとっても私たちにとても、すごく幸せなことだと思うんです。

丸山 うちはいわゆる自然派ワインが多いのですが、この管理が難しい。ブドウを搾り、発酵させただけのものが多く、状態が1本1本マチマチの上、安定してないですからね。そういう手のかかるワインはぜひ店で体験していただきたいですね。比較的日持ちするのが甘口ワイン。通常のワインでは難しい80年代、90年代のオールドヴィンテージも甘口なら出せる。泡や白、赤の、その一歩先の体験もしてもらえるかもしれませんね。

高山 人間って食事の最後に血糖値がグンと上がると、「酔い」とは別の喜びを感じるんです。だから、締めにはデザートワインを勧めてもらうと極上の時間を過ごせたという気分になる。ちなみに、私が甘口を飲みたいと思うのは癒やされた時。一方、ニューワールドの濃い赤とかがいい時はイケイケ気分（笑）。どのグラスワインを選ぶかでその時の自分の体調がある程度わかります。（笑）

櫻井 自分自身を知ることでもあるんですね。すごいなあ。

岩倉 お客さまがそんなおしゃべりを店のスタッフとしながらグラスを傾ければ、ますます世界が広がりそう！

丸山 ボトル1本だと1本分の会話しかできないけれど、グラスなら、飲んだグラスの数だけ会話が広がる。お客さまと店が仲良くなる幸せなチャンスは、グラスワインの中にある。僕はそんなふうに感じています。

*自然派ワインは安定剤などを使用していないものが多いため、状態が安定しないことが多い

28ページからのワインデータの見方 ※生産者・ボトルのデータは2011年3月時点のものです

- **料理名&価格:** ア・ラ・カルトでの価格です。それ以外の場合は明記しています。
- **ワイン名&価格:**
 1. ワインの価格はレストランでの提供価格です。基本的には税別表示です。
場合によってはサービス料がかかります。
 2. ワイン名とワイン生産者名の日本語表記については、主にレストランの表記に準じています。
原語の発音と異なるケースもあります。
 3. なかには、在庫のないものや、掲載ヴィンテージの取り扱いがない場合もあります。
 4. グラスワインの価格を掲載しています。グラスワインのハーフサイズがある場合には、価格も明記しています。
 5. 各ワインの問い合わせ先は、そのワインを輸入している輸入元の一つです。
ほかにも輸入元がある場合もあります。
- レストランの看板料理もしくは季節の料理(春料理)に合わせて、レストランで提供しているグラスワインの中からぴったりの1杯をセレクト! マリアージュ・ポイントもわかります。

イペリコ豚とお野菜の煮込み
1400円

ヴァルモロ 2006年
Valmoro
800円(グラス)

生産者 アルバレス・イデ・エス
地域 スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州
品種構成 テンタ・デ・トロ(テンパ・ネーリ) 100%
味わい 甘み、さす

樹齢60年のテンタ・デ・トロを100パーセント使用したこの赤ワインは、凝縮感がありながら、古くならでの柔らかな味わい。イペリコ豚を野菜と煮込んだ旨味、深い1皿と合わせると、「煮込みのやさしい甘味をふんわりと包み込んでくれます」と寺澤さん。

この1杯にこの1品

グラスワイン充実の30店

イペリコ豚とお野菜の煮込み
1400円

ヴァルモロ 2006年
Valmoro
800円(グラス)

生産者 アルバレス・イデ・エス
地域 スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州
品種構成 テンタ・デ・トロ(テンパ・ネーリ) 100%
味わい 甘み、さす

樹齢60年のテンタ・デ・トロを100パーセント使用したこの赤ワインは、凝縮感がありながら、古くならでの柔らかな味わい。イペリコ豚を野菜と煮込んだ旨味、深い1皿と合わせると、「煮込みのやさしい甘味をふんわりと包み込んでくれます」と寺澤さん。

春野菜とハマグリのお酒
1000円

フランス・ヴェルデ・ブランコ 2009年
France Verde Bianco
700円(グラス)

生産者 アルバレス・イデ・エス
地域 スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州
品種構成 テンタ・デ・トロ(テンパ・ネーリ) 100%
味わい 甘み、さす

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

料理名&価格: ア・ラ・カルトでの価格です。それ以外の場合は明記しています。

ワイン名&価格:

1. ワインの価格はレストランでの提供価格です。基本的には税別表示です。場合によってはサービス料がかかります。

2. ワイン名とワイン生産者名の日本語表記については、主にレストランの表記に準じています。原語の発音と異なるケースもあります。

3. なかには、在庫のないものや、掲載ヴィンテージの取り扱いがない場合もあります。

4. グラスワインの価格を掲載しています。グラスワインのハーフサイズがある場合には、価格もハーフサイズです。

5. 各ワインの問い合わせ先は、そのワインを輸入している輸入元の一つです。ほかにも輸入元がある場合もあります。

レストランの看板料理もしくは季節の料理(春料理)に合わせて、レストランで提供しているグラスワインの中からぴったりの1杯をセレクト! マリアージュ・ポイントもわかります。

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass Wine Information

1年 700円
2年 700円
3年 700円
4年 700円
5年 700円

Shop Data

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL 03-1234-5678
FAX 03-1234-5679
E-MAIL info@meson.com

グラスワイン 10種類以上

Glass

- | | | | | |
|---|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Glass Wine Information
日常的にそろえているグラスワインの数と、内訳（泡＝スパークリングワイン、白、赤、その他）がわかります。 | <ul style="list-style-type: none"> ● Glass Wine Lineup
基本的なグラスワインのラインナップが一目でわかります。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 店名 | <ul style="list-style-type: none"> ● 所在地
レストランのあるエリアを掲載しています | <ul style="list-style-type: none"> ● カテゴリー
グラスマークを見れば、レストランの業態がすぐにわかります。
●スペイン ●イタリア
●フランス ●和食
●ワインバー&レストラン
の5カテゴリーにわかれています |
|---|--|---|--|---|

バル、ビストロ、トラットリア、和食、ワインバー&レストラン!

グラスワイン充実の30店!! Index



スペイン

page 28・29	麹町		メソン・セルバンテス / MESÓN CERVANTES		
page 30	恵比寿		ティオ・ダンジョウ・バル / Tio Danjo Bar		
page 31	神楽坂		アサドル・エル・ブエイ / ASADOR EL BUEY		
page 32	白金		白金バル / Shirogane Baru		
page 33	日本橋		ビキニ ピカール / Bikini PICAR		
page 34	丸の内		バル・デ・エスパーニャ・ムイ / BAR de ESPAÑA Muy		
page 34	銀座		バニユルス銀座店 / Spain Bar & Restaurant Vinuls Ginza		



イタリア

page 35	八重洲		Y-wine / わいわい		
page 36・37	京橋		タヴェルナ・グスタヴィーノ / Taverna GUSTAVINO		
page 38	恵比寿		トラットリア・ピッツェリア・マッジ / TRATTORIA PIZZERIA Maggii		
page 38	麻布十番		リ스토랑テ・エ・ヴィノ・バル ラ・ブラーチェ / ristorante e vino-bar LA BRACE		
page 39	広尾		オステリア・スプレンドイド / Osteria Splendido		
page 39	南青山		インシエメ / insieme		



フランス

page 40・41	神谷町		J.H.V. Wine & Marriage / ジェ・アッシュ・ヴェ ワイン&マリージュ		
---------------	-----	---	--	---	---