Beaujolais Nouveau 2007

ボジョレー・ヌーボー解禁
11.15 thu

フランスより8時間早く解禁を迎える日本。
東京の真ん中で、深まりゆく秋に乾杯！

ボジョレー・ヌーボー
東京ミッドタウン
オリジナルボトル

今年もボジョレー・ヌーボーがいよいよ解禁。
時差の関係で、先進国のなかで日本は最も早く飲める
というのだから、楽しまないわけにはいきません。
東京の真ん中で、相性のよいメニューと一緒に
新酒の到着を祝いましょう!

ちょっぴりワイン通

ボジョレーが名高い理由

ボジョレー地区では、他の葡萄に比べて短期間で程よく育ちフレッシュなワインを造るのに最適言われる「ガメイ種」を「マセラシオンカルボニック醸造法」という特殊な製法によって造られることで著名になったといわれます。

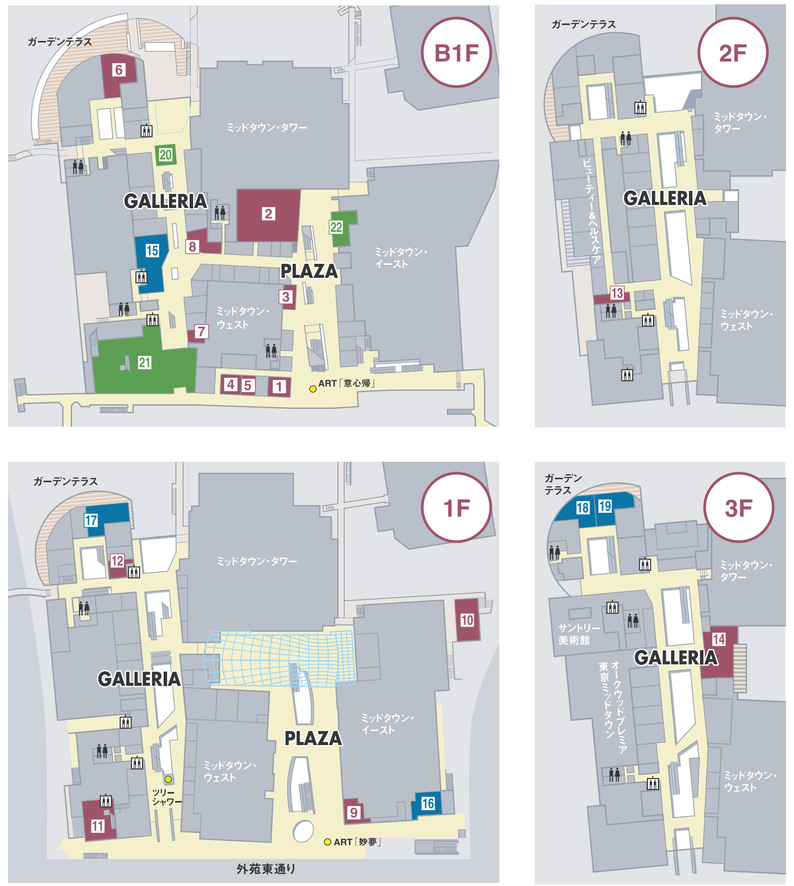
赤ワインでも冷やす理由

ボジョレー・ヌーボーは、だんぜん赤。でも渋みが穏やかなため、少し冷やしたほうがおいしく召し上がれます。

Beaujolais Nouveau 2007

Beaujolais Nouveau × Cafe & Restaurant

ボジョレー・ヌーボーと一緒にお楽しみ頂ける一皿をご用意致しました。



ボジョレー・ヌーボー 2007　取扱い店舗一覧

味わう

1	yao_ESTAbLISH	カジュアルダイニング｜ガストロパブ&カフェ
2	Okawari.jp	フードコート
3	DEAN & DELUCA カフェ	カフェ
4	wine&dining edesse	カジュアルダイニング｜洋食
5	DELHI	カジュアルダイニング｜カレー
6	Union Square Tokyo	ガーデンテラス｜アメリカン
7	平田牧場	豚肉・とんかつ
8	pâtisserie Sadaharu AOKI paris	スイーツ
9	A971	和バール&カフェ
10	玄冶店 濱田家	和食
11	浅野屋	ベーカリー
12	ROTI American Wine Bar & Brasserie	ガーデンテラス｜アメリカン
13	salon de shu sanctuary	カフェ
14	IDÉE SHOP/IDÉE CAFÉ PARC	家具・ライフスタイル雑貨・カフェ

味わう（購入も可）

15	DEAN & DELUCA	グロッサリー・ワイン
16	orangé	シャンパンビストロ
17	NIRVANA New York	インド料理｜ガーデンテラス
18	鉄板焼ステーキ 喜扇亭	鉄板焼｜ガーデンテラス
19	淡悦	日本料理｜ガーデンテラス

購入のみ

20	催事スペース	ボジョレー・ヌーボー ミッドタウンオリジナルボトル販売
21	precce premium	スーパーマーケット
22	セブン-イレブン	コンビニエンスストア

Tokyo Midtown

ボジョレー・ヌーボー2007 ミッドタウンボトル販売

東京ミッドタウン誕生の2007年を記念して、オリジナルラベルのボジョレー・ヌーボーを限定で造りました。豪華客船でもサーヴされる高品質なワインづくりで名高い、ジル・ド・ラモア社とのコラボレートラベルです。ヌーボー本来の味わいを東京ミッドタウン・ボジョレーでご堪能ください。

イメージ

■ 販売価格 2,800円（税込）
■ 販売場所は裏表紙をご確認ください。

※11月15日（木）の解禁日から18日（日）までB1F催事スペースにて販売。
※数量に限りがございますのでお早めにお買い求めください。売れ切れ次第終了となります。

お持ち帰りできるボトルワインを取り扱っているお店。

お気に入りの一皿を選んで
ボジョレーシーズンを祝う。

BI PLAZA カフェ

DEAN & DELUCAカフェ

ディーン&デルーカ カフェ

年1回のボジョレーを、カジュアルなカフェで。ホウレンソウ、ハム、チーズをたっぷり使ったキッシュロレーヌは、クリーミーな味わいがヌーボーにぴったり。他にも好みでお選びいただけるスイーツを多彩にご用意しています。

キッシュロレーヌ 735円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 945円　ボトル 3,570円
（アンリ・フェッシー・ボジョレー・ヴィラージュ）
営業時間／7:00〜23:00　TEL／03-5413-3585

一品からコースまで好みで選んで
にぎやかに楽しむ。

BI PLAZA カジュアルダイニング｜洋食

wine&dining edesse

ワイン&ダイニング エデッセ

定番のオムライスやピラフから、お得に楽しめるコース料理まで多彩な洋食メニューをご用意。グラスを片手にアラカルトをつまんだり、コースのお伴にボトルでオーダーしたりと、人数やお好みに合わせてお選びいただけます。

一口前菜4種類盛り合わせ 1,000円
牛フィレ肉のストロガノフバターライス添え 2,700円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 800円　ボトル 4,500円
（ジョルジュ・デュブッフ・ボジョレー・ヌーボー2007）
営業時間／11:00〜23:00（L.O.22:00）　TEL／03-5647-8322

パリで注目のパティシエが
新酒に合う一品をクリエイト。

BI GALLERIA スイーツ

pâtisserie Sadaharu AOKI paris

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

パティスリーに併設のサロンで、ボジョレー・ヌーボーをフェミニンに楽しむのはいかが。パリで注目を浴びるパティシエ青木定治によるフランス菓子をスーベニールにチョイスできるのも、このお店ならでは。

盛り合わせ：田舎風パテ、フランス産チーズのコンフィチュール添え、フロマージュのシュー、フルーツのコンポート

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 730円　ボトル 4,000円
（BEAUJOLAIS Primeur Joseph CHAMONARD）
グラスワインと写真の料理のセット 2,300円
営業時間／11:00〜21:00（L.O.20:30）　TEL／03-5413-7112

カジュアルなビストロでいただく
素朴なフレンチで乾杯。

1F PLAZA シャンパンビストロ

orangé

オランジェ

カジュアルに楽しめるフレンチビストロのおすすめは、地豚をトマトやジャガイモ、カブと一緒に煮込んだ一品。野菜が織りなす秋らしい彩りと、素材の味覚を活かしたあっさりめの仕上げは、ヌーボーとの相性もぴったりです。

地豚バラ肉のコンフィと秋野菜のナージュ 1,990円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 950円　ボトル 5,800円
（ドメーヌ・ド・ビュイロン・オーガニックヌーボー）
営業時間／月〜金7:00〜翌5:00（L.O.翌4:00）、土10:00〜翌5:00（L.O.翌4:00）、日・祝 10:00〜24:00（L.O.フード22:30 ドリンク23:00）　TEL／03-5413-3600

モダンアメリカンと一緒に
ブルゴーニュの新酒を味わう。

1F GALLERIA ガーデンテラス｜アメリカン

ROTI American Wine Bar & Brasserie

ロティ アメリカン ワインバー アンド ブラッセリー

さっぱりした前菜と魚料理は、ヌーボーと一緒にご賞味いただくことでさらに美味しさが引き立ちます。赤ワインで仕上げた「ハウスレッドワインバーガー」をはじめ、モダンアメリカ料理との意外な組み合せも、おすすめです。

イタリアントマト、モッツァレラ、バジルのカプレーゼ・ブルスケッタ 1,800円
ノルウェーサーモンのグリル、季節のキノコと茄子を添えて 2,200円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 1,000円　ボトル 5,000円
（ポール・ボーデ・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー）他
営業時間／月〜土11:00〜24:00（L.O.フード22:30 ドリンク23:00）、日・祝11:00〜23:00（L.O.22:00）　TEL／03-5413-3655

シュウウエムラ氏プロデュースの
カフェで、美意識のヌーボー。

2F GALLERIA カフェ

salon de shu sanctuary

サロン ド シュウサンクチュアリ

ビューティー&ヘルスケアゾーンを進んだ先にふと現れるカフェ。きれいとヘルシーにこだわった軽めのお料理で、ボジョレー・ヌーボーが楽しめます。一口サイズのフィンガーフードやスイーツともあわせて、どうぞ。

さまざま野菜のブロシェット仕立て
有機豆乳のトマトマヨネーズ ゴマのグリッシーニ添え 1,000円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 800円
（LABOURE-ROI Beaujolais Nouveau Non-Soufre 2007）
営業時間／11:00〜23:00（L.O.フード22:00 ドリンク22:30）
TEL／03-5413-7210

ドミニク・ローランが日本のために
贈る特別な一本。

BI GALLERIA スーパーマーケット

precce premium

プレッセ プレミアム

伝統的な技法で名高い醸造家ドミニク・ローランが、日本のために特別に造った限定品を、この機会にどうぞ。

営業時間／24時間営業
TEL／03-5413-5109

ドミニク・ローラン ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーボー 2007
価格／750ml 4,200円

平均樹齢30年の古木の葡萄を房ごとに醸造し、天然酵母のみで発酵させる伝統的技法で生まれました。葡萄100%の味わいをご堪能いただける、日本市場限定の一本です。

“ボジョレーの帝王”の
情熱とこだわりが凝縮された逸品。

BI PLAZA コンビニエンスストア

セブン-イレブン

ボジョレーの赤ワインを世界の名酒にし“帝王”と呼ばれるジョルジュ・デュブッフの極上ヌーボーが入荷します。

営業時間／7:00〜23:00
TEL／03-5413-0717

ジョルジュ デュブッフ ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー2007
価格／750ml 2,800円

上質な葡萄の中からさらに選び抜いた葡萄のみを使用し、デュブッフ氏自らがプロデュース。ボジョレー・ヌーボーを世界に知らしめた感性が生んだ、芸術品のような一本です。

スパイシーな香りに
秋の食欲が、乾杯を告げる。

BI PLAZA カジュアルダイニング｜カレー

DELHI

デリー

ポピュラーなジョルジュ・デュ・ブッフ社のボジョレー・ヌーボーに、スパイスを利かせたラムチョップはいかが。このほか、大海老のスパイス焼きライムソース添えや、1番人気のタンドリーチキンもおすすめです。

デリーラムチョップのカバーブ
（ほうれん草のマッシュポテト添え）1,570円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 730円　ボトル 3,800円
（ジョルジュ・デュブッフ・ボジョレー・ヌーボー）
営業時間／11:00〜23:00（L.O.22:00）　TEL／03-5413-7278

NYスタイルの洗練された空間で
食材そのままの美味を堪能。

BI GALLERIA ガーデンテラス｜アメリカン

Union Square Tokyo

ユニオン・スクエア・トウキョウ

ニューヨークの人気店の姉妹店が贈る、ボリューム感のあるイベリコブタの一品。シンプルにグリルした肉と季節の根菜をメープルシロップ、セージでソテー。食材そのままの濃厚な旨みを、ボジョレーと一緒に心ゆくまで。

イベリコ豚のグリル秋野菜のローストとルーコラ添え 4,900円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 1,200円　ボトル 6,800円（ピエル・フェロー）
営業時間／ランチ 月〜金11:00〜15:00（L.O.14:00）、ディナー月〜金17:00〜23:00（L.O.22:00） 土・日・祝11:00〜23:00（L.O.22:00）
TEL／03-5413-7780

多彩な旬の味覚と新酒をたしなみ
秋の素敵なひとときを。

1F PLAZA 和バール&カフェ

A971

エーキューナナイチ

秋の新酒を、旬な味覚とともに。季節のキノコ4種類を使い、たっぷりのチーズで仕上げたパスタはお一人様にもおすすめ。他にも秋の風味をお楽しみいただける野菜や魚の料理、タパス、グリル等をご用意。ぜひヌーボーと一緒に。

産地キノコのパスタミモレット風味　1,200円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 800円　ボトル 4,500円
（ボジョレー・ヌーボー）他
営業時間／月〜金7:00〜翌5:00 、土10:00〜翌5:00、日・祝10:00〜24:00（L.O.フード23:00）　TEL／03-5413-3210

深まりゆく秋がリアルに感じられる
料亭の新酒のおもてなし。

1F PLAZA 和食

玄冶店 濱田家

ゲンヤダナ ハマダヤ

ピエール・フロー社のボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボーに合わせて、八寸は「秋の焼き物盛り合わせ」をご用意。11月中ご賞味いただける一品です。コース料理は、月替わりで。味覚の深まりも楽しみな、老舗料亭の真骨頂。

八寸（まながつを、車海老、あんきも、湯葉、ばってら手鞠風）

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 1,050円　ボトル 5,565円
（ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー）
営業時間／11:30〜15:00、17:30〜23:00（11月は定休日なし）（L.O.21:00）　TEL／03-5413-0204

イデーオリジナル家具でくつろぎながら
スイーツとヌーボーのハーモニー。

3F GALLERIA 家具・ライフスタイル雑貨・カフェ

IDÉE SHOP/IDÉE CAFÉ PARC

イデーショップ／イデーカフェ パルク

デンマーク産クリームチーズを使ったクレームダンジュとボジョレーを一緒に。ブルーチーズのコクと紅玉リンゴの酸味が、口の中で素敵なハーモニーを作ります。公開中の映画「レディ・チャタレー」をイメージした限定メニューも各種ご用意しております。

秋のクレームダンジュ
紅玉とブルーチーズのスパイシークリームとともに 450円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 750円
（Georges Duboeuf Baujolais Nouveau 2007 Pro）
営業時間／11:00〜21:00（L.O.20:45）　TEL／03-5413-3454

黒毛和牛の旨みを楽しむには
とびきり重厚なヌーボーを。

3F GALLERIA 鉄板焼｜ガーデンテラス

鉄板焼ステーキ 喜扇亭

テッパンヤキステーキ キセンテイ

鉄板焼ステーキの旨みを引き立てるのは「世界一重厚なプリムール」と名高いドメーヌ、デ・デュックが手掛けたヴィラージュ・プリムール。珠玉のマリアージュをご賞味ください。

扇（お昼のコース：日本料理2品に魚介焼とステーキ）6,930円
宝旬（夜のコース：日本料理3品に魚介焼と上ステーキ）14,700円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 1,260円　ボトル 7,350円
（ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール）
営業時間／月〜土11:00〜24:00（月〜金は15:00〜17:00クローズ）（L.O.22:00）　日・祝11:00〜23:00（L.O.21:00）
TEL／03-5413-7988

一人でも大勢でも気軽に
ボジョレーが楽しめる。

BI PLAZA カジュアルダイニング｜ガストロパブ&カフェ

yao_ESTAbLISH

ヤオ_エスタブリッシュ

ジル・ド・ラモア社のボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボーにクセのないチーズ、季節野菜を合わせて。若いワインを引き立てる一品です。しっかり食事したいという方には鴨むね肉のローストなどお肉料理もご用意しています。

季節野菜のハーブ蒸し（アンチョビクリームソース添え）1,300円
3種のチーズ盛り合わせ 1,800円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 900円　ボトル 5,000円
（ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー）
営業時間／月〜金7:00〜24:00、土10:00〜24:00、日・祝10:00〜23:00
（L.O.月〜土 フード22:30 ドリンク 23:30、日 フード22:00 ドリンク22:30）
TEL／03-5413-3086　予約特典／ボトル4,700円に!

あれこれ選べる食の魅力。
“毎日行ける食堂”で解禁を祝う!

BI PLAZA フードコート

Okawari.jp

オカワリ・ドット・ジェーピー

定番人気のジョルジュ・デュ・ブッフ社のボジョレー・ヌーボーと一緒に楽しんでいただくアンティパストはサーモンマリネ、ローストビーフ、シューフロマージュ、チーズを盛り合わせで。若い赤にぴったりの面々です。

アンティパスト800円〜
ブラックオリーブ、アンチョビなどのおつまみ 400円〜

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 600円　ボトル 3,500円
（ジョルジュ・デュブッフ・ボジョレー・ヌーボー）
営業時間／月〜金7:00〜24:00、土10:00〜24:00、日・祝10:00〜23:00（L.O.月〜土 23:00、日 22:00）　TEL／03-5413-0586

お家でヌーボー派は
ぴったりのデリをお持ち帰り。

BI GALLERIA グロッサリー・ワイン

DEAN & DELUCA

ディーン&デルーカ

世界中からおいしいものを集めたショップだから、もちろんヌーボーに合う味にも事欠きません。秋の食材を使ったお総菜からハム・チーズまで。ハムは生より加熱したものを。チーズは、同じボジョレー産をおすすめ。

鴨と焼ききのこのサラダ仕立て 735円／100g

ボジョレー・ヌーボー価格／ボトル 3,780円
（Henry Fessy Beaujolais Villages TRADITION）
営業時間／11:00〜21:00　TEL／03-5413-3580

グラスを片手に味わう
山形生まれの“ダントツの豚肉”。

BI GALLERIA 豚肉・とんかつ

平田牧場

ヒラタボクジョウ

山形県の牧場直送の「平牧三元豚」で作ったサラミやハムをツマミにボジョレーを。「ダントツの豚肉」と評判の、あっさりとした中にほのかに感じられるコクと甘みはヌーボーによく合います。その後にはメインのトンカツもおすすめ。

ボジョレープレート 1,200円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 600円　ボトル3,500円
（ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー 2007）
営業時間／11:00〜21:00（L.O.20:30）　TEL／03-5647-8329

秋風薫る高原に想いを馳せ
信州直送の美味しさを。

1F GALLERIA ベーカリー

浅野屋

アサノヤ

軽井沢の老舗ブーランジュリーは、食材選びからこだわりました。地元信州産の豚肉のグリルとインゲン豆の濃厚な味わいの一品は、フルーティーなヌーボーにぴったり。職人が毎日手作りで仕上げる、焼きたてのパンも一緒に。

信州産極太ソーセージグリル
白いんげん豆の煮込み 2,000円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 900円　ボトル 4,500円
（ジョセフドルーアン・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー）他
営業時間／日〜木 7:30〜23:00（L.O.22:00）、金・土・祝前日7:30〜翌 4:00（L.O.翌3:00）
TEL／03-5413-3575

スパイシーなインディアンと
ヌーボーの素敵な出会い。

1F GALLERIA インド料理｜ガーデンテラス

NIRVANA New York

ニルヴァーナ ニューヨーク

ニューヨークにあった伝説のインディアンレストラン。サッパリした味わいのヌーボーは、スパイシーな料理によく合います。前菜盛り合わせは、その日の旬な食材で作る日替わりの一品。カラフルで多彩な味覚をお楽しみください。

ニルヴァーナセレクション前菜6種類盛り合わせ 2,500円

ボジョレー・ヌーボー価格／グラス 1,200円　ボトル 6,000円（シニエ ヴィニュロン）
営業時間／月〜土11:00〜24:00、日・祝11:00〜23:00
（ともに15:00〜17:00クローズ）（L.O.ランチ14:30 ディナー22:00）
TEL／03-5647-8305

日本料理の神髄とヌーボーの
コラボで、しっぽりと秋。

3F GALLERIA 日本料理｜ガーデンテラス

淡悦

タンエツ

まだ木の香りも新しい数寄屋風のしつらえの中で、日本料理の神髄と若きボジョレーが出合う。素材の持ち味を最大に引き出す腕前冴える逸品料理の数々をすっきりとまとめる、思いがけない味わいをぜひご堪能ください。

かぼす玉（菊の花のおひたしイクラ添え）
※写真は10月のメニューとなり、変更となる場合がございます。

ボジョレー・ヌーボー価格／ボトル 9,200円
（ジョルジュ・デュブッフ・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー 2007）他
営業時間／月〜金11:00〜24:00（15:00〜17:00クローズ）（L.O.22:30）
土11:00〜24:00（L.O.22:30）、日・祝11:00〜23:00（L.O.21:30）
TEL／03-5413-8668

表示価格は全て税込となります。