

インターネットでも
オーストリアの
美味しさをご紹介します。

ONLINE SHOP



■楽しみ方自在の シロップ。

美や健康を気遣う方に人気の
ハーブ、エルダーフラワー。
ワインやシャンパンによく合
います。

〈ダルボ〉エルダーフラワー
シロップ ギフトセット
(各500ml、2本入)
.....3,675円



■良作年しか造らない 赤ワインの傑作。

樹齢80年までのブラウフレン
キッシュを中心に選摘みして造
られた、良作年だけの味わい。

〈ゲゼルマン〉
ゲゼルマン G(ゲー)
(750ml、赤)
.....12,600円

■個性豊かな美味しさの詰合せ。



有機
ワイン

オーストリアを代表する
3生産者の個性が楽し
める、バラエティー豊か
なセット。

オーガニックワイン
6本セット
(各750ml、赤×2、白×4)
.....15,750円

■多彩なスタイルの6本セット。



有機
ワイン

マルクス・フーバー氏が
手がけた、オーストリア
の幅広い味わいが堪
能できる詰合せです。

〈マルクス・フーバー〉
マルクス・フーバー
6本セット(750ml×5、375
ml×1、白辛口×4、白甘口×1、
ロゼ発泡×1) 21,000円

■同じ品種のワイン&ジュース。



有機
ワイン

ブドウ本来の美味しさを活か
した砂糖不使用のジュースと
同一品種のワインをセットで。

〈マインクラング〉
有機栽培ワインと有機
栽培ジュースセット
(ジュース各1L、赤×1、白×1、ワイン
各750ml、赤×1、白×1)
.....6,825円

■甘さを抑えた上品な味わい。



フルーツをたっぷり使った
ジャムは甘さ控えめ。人気の
6種類を詰合せました。

〈ダルボ〉
ジャムセット
(各200g、6個入)
.....3,150円

■お申込みはインターネットで

※掲載商品以外にも多数のアイテムをご紹介します。

■ www.mitsukoshi.co.jp/g/austria ■ 承り期間:9月26日(水) 午前10時 ~10月5日(金) 午前9時

○お支払い方法:三越伊勢丹グループのカードまたは各種クレジットカードにて承ります。

※三越伊勢丹グループのカード割引・ご優待は除外とさせていただきます。

※店頭でのお受け取りはできません。配送のみとさせていただきます。なお、別途送料を頂戴いたします。お届けはご注文から10日前後となります。

※数に限りがございますので、売り切れの節はご容赦ください。お申込み後のキャンセルはご容赦ください。

※ピンテージは都合により変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。

※価格はすべて税込です。

※パッケージデザイン等が変更になる場合がございます。

主催 ●銀座三越 ●オーストリア大使館商務部

協賛 ●オーストリア輸出促進共同プロジェクト(オーストリア連邦産業院&オーストリア経済省)

●オーストリアワインマーケティング協会 ●ウィーン・プロダクト ●オーストリア農産物市場マーケティング会社

ADVANTAGE
AUSTRIA

international
products

AUSTRIAN WINE

WIEN
PRODUCTS
TAKE VIENNA HOME

AMA



MITSUKOSHI

銀座 〒104-8212 東京都中央区銀座4-6-16
TEL/03-3562-1111(大代表)
www.mitsukoshi.co.jp

営業時間/午前10時~午後8時 11階・12階のレストランは午前11時~午後11時

※数に限りがある商品もございますので、品切れの節はご容赦ください。 ※価格はすべて税込です。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

© 2012 ISETAN MITSUKOSHI



クラシックとモダンが響き合う美味めぐり。

AUSTRIA

銀座三越 オーストリアフェア

FAIR

10.3 wed ~ 9 tue

銀座三越 地下2階・地下3階
ギンザフードガーデン



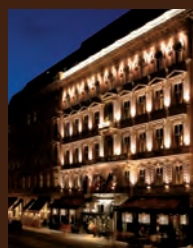
Hotel Sacher

ホテル・ザッハー



ザッハートルテのオリジナル発祥の地。
重厚な気品と風格が漂う五つ星ホテル。

ウィーン市中心部、フィルハーモニー通りには位置するホテル・ザッハー。1876年の創業以来、各国からVIPを迎える格式高い五つ星ホテルです。中には19世紀の美術品を収蔵するギャラリーも併設。カフェで提供されるザッハートルテはこのホテルの象徴です。



※写真はイメージです。

Sachertorte

ザッハートルテ

180年前も今も変わらぬ味。
伝統を受け継ぐ
オリジナルのザッハートルテ。

チョコレートケーキの代名詞「ザッハートルテ」。その物語は1832年、ナポレオン戦争の混乱を再建するウィーン会議で議長だった宰相メッテルニヒが、特別なデザートの考案を命じたことから始まったと言われています。当時弱冠16歳だった料理人、フランツ・ザッハーが手がけたザッハートルテは大好評。瞬く間にウィーンで人気を博しました。こだわりの詰まったレシピは門外不出となり、今もなおその味を守り続けています。



スポンジの中にアプリコットジャムをレイヤードし、特製のチョコレートをコーティング。アプリコットの爽やかな酸味と濃厚なチョコレートが織り成す甘味が絶妙な本場の味です。

〈ホテル・ザッハー〉
ザッハートルテ
(1箱).....4,935円
【地下2階 ギンザスイツパーク】



ダーズリンをベースに、ジャスミンの花びらやベルガモットをブレンドした、世界で愛飲される紅茶。ザッハートルテとも好相性な紅茶が、午後の優雅なひとときを彩ります。

〈ホテル・ザッハー〉
オリジナルブレンドティー
(1缶、インド産).....2,625円
【地下2階 ギンザスイツパーク】

パティシエ来店

Date:10月6日(土)~8日(月・祝)

Name: アルフレッド・ブックスバウム氏

2003年より「ホテル・ザッハー」のシェフ・パティシエを務めるブックスバウム氏が初来日。オリジナルザッハートルテの伝統を受け継いでいます。



ウィーンで人気の紅茶ブランド。
グルメもその味に納得。

カフェ文化発祥の地・ウィーンで、いち早く紅茶の開発を行ってきた〈デンメアティーハウス〉。独自のブレndingは飲む人を虜にし、人気店へと成長を遂げました。「ホテル・ザッハー」で提供されている紅茶も手がけています。

本国オーストリアの看板商品は、柑橘系のスッキリとした味わいが特徴。アイスでもホットでも楽しめます。

〈デンメアティーハウス〉
サニーアイランド
(100g、スリランカ産).....**1,801**円
[地下2階 銀座スタイル デセール・テ]

セイロン茶にオレンジピールとヒマワリの花びらをブレンド。開けた瞬間から広がる、爽やかな香りもポイント。

Ceylon Orange peel & sunflowers



著名人から地元っ子まで。
ウィーンで愛される自慢の味。

“エレガントなカフェ”を目指し、1873年にウィーンで誕生。長い歴史の中で各界の著名人に愛され、現在も人々の憩いの場として賑わっています。カフェメニューはもちろん、伝統料理やデザートも見逃せない人気店です。

ポピュラーな料理と彩り豊かな濃厚ケーキで、ウィーンの美味しさを心ゆくまで堪能して。

〈カフェ ラントマン〉
ヴィーナー・シュニッツェル(パン・スープ付)
(1人前、日本製).....**1,890**円
ラントマントルテ(コーヒー付)
(1人前、日本製).....**1,050**円
[地下3階 銀座スタイル シェフズステージ]

シェフ・オーナー来店
Date:10月3日(水)・4日(木)
正午～午後3時
Name: シェフ マルクス・フーバー氏
オーナー ペアント・クヴァフェルト氏


シェフ
マルクス・フーバー氏


オーナー
ペアント・クヴァフェルト氏

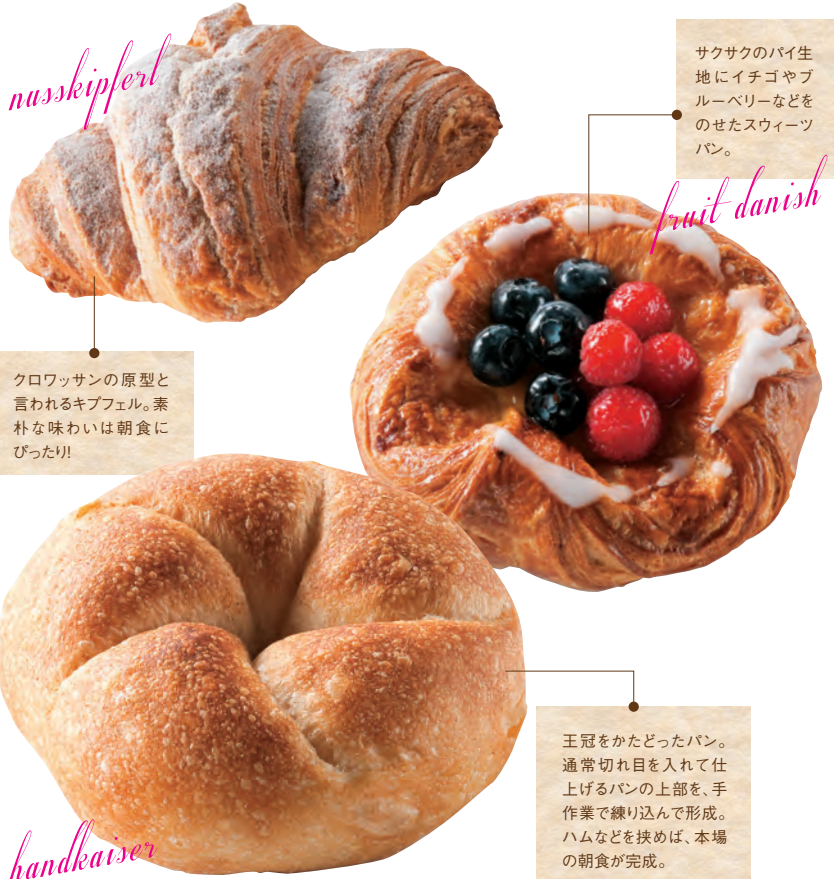


torte

シナモン風味の生地、キャラメルやオレンジのクリームをサンド。フランボワーズの甘酸っぱいソースがアクセント。

豚肉を叩いてのばし、塩コショウで味付け。油もしくはラードで揚げた、ウィーンの名物料理。

※写真はイメージです。



nusskipferl

クロワッサンの原型と言われるキプフェル。素朴な味わいは朝食にぴったり!

サクサクのパイ生地にイチゴやブルーベリーなどをのせたスイーツパン。

fruit danish

王冠をかたどったパン。通常切れ目を入れて仕上げるパンの上部を、手作業で練り込んで形成。ハムなどを挟めば、本場の朝食が完成。

handkaiser



paprika

黄色のバプリカを混ぜた濃厚なクリームチーズをオン。赤バプリカの酸味が絶妙。

violet cabbage

dry-cured ham

酢漬けた紫キャベツとクリームチーズを合わせて。さっぱりとしたキュウリともマッチ。

ハードなパンに、チロル産の生ハムやサラミ、カリフラワーなどをトッピング。ワインとも好相性。

400年続く素朴なパンで
オーストリア流の朝食を。

オーストリア第2の都市「グラーツ」を代表する老舗ベーカリーが日本初登場。一つひとつ手作りで丁寧な作られるパンは、1569年の創業以来、家族で代々受け継いできた伝統レシピによるもの。ハプスブルク家の味をぜひ。

シンプルなパンからフルーツたっぷりのおやつパンまで、伝統製法で作られた上品な味わいが勢揃い。

〈エーデッガー・タックス〉上から:
ヌスキップフェル(1個、日本製).....**210**円
フルーツのデニッシュ(1個、日本製).....**231**円
ハンドカイザー(1個、日本製).....**189**円
[地下2階 ギンザデリカパーク]

オーナー来店
Name: エーデッガー氏



オーストリアで流行中!
色鮮やかなオープンサンド。

野菜のペースト1種類をパンにのせて食べるスタイルは、古くからおつまみの定番でした。今は、複数のペーストを色とりどりに飾ったタイプがトレンドに。パーティの主役へと進化した、新しい美味しさに注目です。

朝食やおやつに、パーティに。みんなの視線を集めるオープンサンドが大集合。

〈ノイエス〉
オープンサンド各種(1個、日本製).....**294**円から
[地下2階 ギンザデリカパーク]

パティシエ来店
Name: 野澤孝彦氏



安心、美味しい、楽しい！
ビオ食材のチョコレート。

カカオ豆から作ったチョコレートと
ビオフルーツやスパイスを合わせた、
やさしい甘さが魅力。

〈ゾッター〉
ハนด์スクープバー各種
(1個)……………各1,050円
ラプーコ各種(1個)……………各451円
※パッケージデザインは変更になる場合がございます。
[地下2階 ギンザスイーツパーク]

大切に育てられた
自然の美味しさを堪能。

清涼感溢れるジンジャーティーなど
を詰めたセットを、オーストリアの
オーガニックメーカーから。

〈ゾネントア〉
特別セット(ジンジャーティー1g×20袋、シロップ
ジンジャーレモン500ml、ハチミツ ジンジャー230g、探
蜜園:オーストリア)……………5,250円
[地下3階 ギンザグルメパーク]

多くの人を虜にする
繊細で優雅なテイスト。

ハプスブルク帝政時代からジャム
を手がける老舗。有名ホテルにも
並ぶ高品質な味を、朝食やおや
つに。

〈シュタウド〉
アプリコットジャム
(330g)……………1,680円
[地下3階 ギンザグルメパーク]

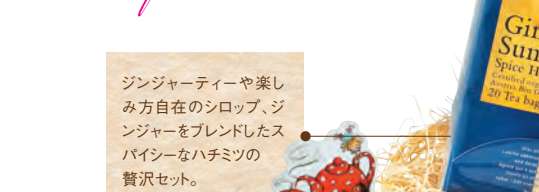
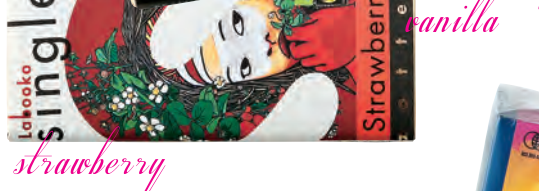
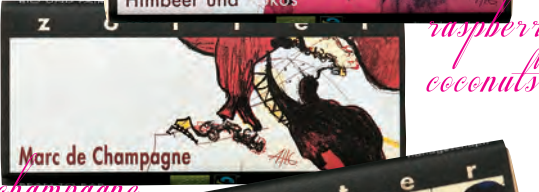
独自の製法で作上げた
香り引き立つジャム。

フルーツ本来の美味しさを引き出し
たジャムを、ハーブや野菜と組み合
わせました。

〈ダルボ〉ダブルフルーツ
(各200g、アプリコットエルダーフラワー・レッドベリ
ー ルバーブ・チェリー・ジンジャー)……………各630円
[地下3階 ギンザグルメパーク]



オーストリアで人
気のおやつは、
粗糖仕上げ。
中にはやわか
なガナッシュが!



ジンジャーティーや楽し
み方自在のシロップ、ジ
ンジャーをブレンドしたス
パイシーなハチミツの
贅沢セット。



品質と無添加にこだ
わって作られた味は、
酸味と甘味のハーモ
ニーが絶妙。



大自然の恵みを閉じ込
めた上品な味わいが勢
揃い。たっぷりの果肉
もうれしい。



アラビカ種のみをブレ
ンド。ウィーンを代表
する画家、クリムトの
「接吻」をデザイン
したパッケージがお
しゃれ。



リンゴ酢の風味と
酸味、ハチミツの
甘味と香りがベスト
マッチ。後味はスッ
キリ、爽やか!



ワイン同様、ビン
テージごとに味わい
が異なるため、飲み
くらべも楽しい!



見て美しく飲んで美味しい、
風味豊かな老舗コーヒー。

約150年続く国民の人気ブラン
ド。やさしい酸味が良質なアロマへ
と変わる上品でキレイのある味は、
ホイップクリームとも相性抜群です。

〈ユリウス・マインル〉
コーヒー ジュビリ粉
(250g)……………1,785円
[地下2階 ギンザデリカパーク]

濃厚な味に心躍る
人気のリンゴジュース。

自社畑で採れたリンゴだけを使用。
防腐剤・砂糖不使用で無加水に
こだわったオーストリアで信頼され
るジュースです。

〈ウェッター〉
フライヘル フォン ベレップシュ
リンゴジュース
(1,000ml)……………1,575円
[地下3階 ギンザグルメパーク]

“飲むお酢”の文化がない
オーストリアで大ブーム!

オーストリアで話題沸騰中の“飲
むお酢”。古代種リンゴを使用して
います。

〈ボルツァー〉
ドリンカブル
アップルハニービネガー
(250ml)……………1,365円
[地下3階 ギンザグルメパーク]

独り占めしたくなる
ワインのようなジュース。

その芳醇な味の秘密は、ワイン醸
造用のブドウを無加水で仕上げ
ているから。パーティにもおすすめ。

〈ワインアンドコマース〉
ローター ト라우ベンモスト
(1,000ml)……………1,575円
[地下3階 ギンザグルメパーク]

ワイン片手に楽しむ、美味しい休日。

気の合う仲間と楽しむ賑やかなひとときに。

オーストリアから届いた多彩なテイストをピックアップ。

ワインともよく合う手軽な美味しさを揃えて

さあ、パーティスタート!



※写真はイメージです。

伝統を受け継ぐ
爽やかな
リキュール。



果実感が楽しめるフルーティテイスト。食後酒やカクテルベース、お菓子作りに好適。

〈ヘラーシュミット〉アプリコットリキュール
果肉入 (110ml) **1,680円**
[地下3階 グロッサリー]

100年以上の歴史を誇る
高品質チーズ。



美しいアルプスの自然の中で作られたエメンタールを使用。食べやすい一口サイズのチーズです。

〈ウォーレ〉エメンタール クリーム
(25g×8) **714円**
[地下2階 ギンザデリカパーク]

野菜の酸味&チーズが
クセになる味わい。



ビネガー風味の野菜とクリームチーズがマッチ。見た目もキュートなおつまみです。

〈ケーゼマッハー〉チーズベジタブル
(250g) **780円**
[地下2階 ギンザデリカパーク]

ふっくらとしたリブ肉の
旨味に舌鼓。



燻製の芳醇な香りが食欲をそそる、ジューシーで柔らかなスペアリブをテーブルの主役に。

〈グライシンガー〉スペアリブ
(100g当たり) **420円**
[地下3階 ボン・ボー・グー]

噛むほどに広がる
上質サラミの味と香り。



厳選した豚挽肉を、軽く燻製にして仕上げました。サラダやフルーツと一緒に楽しんでも。

〈グライシンガー〉サラミ
(100g当たり) **840円**
[地下3階 ボン・ボー・グー]

スパイシーな生ハムは
伝統製法仕上げ。



豚のモモ肉を特製のスパイスで3週間漬け込み、手間を惜しまず作り上げた香り豊かな生ハム。

〈ハンドル〉シンケンシュベック
(100g当たり) **1,575円**
[地下3階 ボン・ボー・グー]

※写真はイメージです。

AUSTRIAN WINE

オーストリアワイン

土とブドウの樹の力を
最大限に引き出す。
その意識が多彩な
個性を育む。

近年、評価を高めているオーストリアワイン。その秘密は、未来を見据えた持続的な栽培「サスティナブル」にあります。土壌を本来の姿に戻す有機肥料はもちろん、水分を奪い合うために雑草はそのまま、敷地内に異なる果樹や作物を植えるなど、ワイナリーにより取り組みはさまざま。こうした栽培が生態システムを作り、ブドウの樹の自己免疫力を高めているのです。樹や土の力を最大限引き出すように育てられたブドウは、土地や品種、収穫年によってさまざまな個性を発揮。美味しさに直結し、ナチュラルでピュアな飲み心地を生み出しています。

ニーダーエスタライヒ

銘醸地ヴァッハウが位置する州。キリッとした透明感あふれる白やエレガントな赤、貴腐など幅広いスタイルを誇ります。

ブルゲンラント

オーストリアで最も東に位置し、フルボディの赤、複雑な白や偉大な貴腐ワインを醸造しています。

シュタイーマルク

急斜面のブドウ畑が多く、欧州で美しいワイン産地のひとつ。香り高くクリスタルのようにクリアな味が魅力です。

ウィーン

市内に612haの畑を擁するウィーン。世界で唯一、商業規模のワインが生産される首都。混植混醸を意味する伝統“ゲミシュター・サッツ”も有名です。



Niederösterreich



Burgenland



Steiermark



Wien



Red Wine

赤ワイン

若々しくエレガントなものから凝縮感に富んだ強靱なものまで。
各産地の個性が光り、深みがありながらも飲みやすいのが特徴です。

独特の果実味が広がる、
ブランドの代表。



ドナウ川北岸、テラス状に畑が広がるヴァーグラム地域。レート家はその地域でワイン造りに適していると言われるフェルス村で、1990年から至福の一本を造り続けている。

オーストリアで広く栽培されるツヴァイゲルト種の豊かな果実味が魅力。〈レート〉のフラッグシップワインです。
〈レート〉
ギガマ・レゼルヴ
(750ml、赤)……………**6,237**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

パイオニアが生み出した
ジュシーなワイン。



ディヴァルト家の末っ子が率いるのは、父から受け継いだオーガニック歴30年を誇るパイオニア的ワイナリー。可能な限り人の手を加えず、

土地と品種の魅力を最大限に引き出したワイン。口にも含むと、柔らかなら凝縮感のある果実味が広がります。
〈ディヴァルト〉
ツヴァイゲルト
(750ml、赤)……………**2,501**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

バイオダイナミ農法が生んだ
美しい赤紫色と甘美なアロマ。



バイオダイナミ農法でオーストリアを代表する生産者。所有している牛の糞や骨、ノコギリソウなどを天然肥料として利用するなど、生命の

サイクルを活かした栽培を徹底している。
専門誌でベストバイに選ばれた実力派。やさしくて丸みのあるタンニンと、プラムやスミレなどのブーケが楽しめます。
〈マインクラング〉
ツヴァイゲルト
(750ml、赤)……………**2,625**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

世界を驚かせた、
オーストリア自慢の赤ワイン。



20年以上前から赤ワイン品種“ブラウフレンキッシュ”の実力を世界に轟かせた、エルンスト・トリーバウマー。オーストリアワインに多様性を

もたらした一人。
白ワインが多いオーストリアにおいて、高品質な赤ワインの可能性を切り開いたと評価される伝説のワインです。
〈エルンスト・トリーバウマー〉
マリエンタール・ブラウフレンキッシュ
(750ml、赤)……………**11,550**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

ソフトな口当たりは、
冷涼な気候のためもの。



古くから混合農法を実践するワイナリーのひとつ。伝統的な醸造方法で造られる正統派の味は、国内外で高く評価されている。

森に囲まれた冷涼な環境で育んだことにより、ミネラル感を堪能できる柔らかな口当たりが楽しめます。
〈セルナー〉
オイベロス ツヴァイゲルト&ザンクトラウレント
(750ml、赤)……………**2,625**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

力強い中にもエレガントな
気配を感じさせる一本。



ワイナリーの理念は“質”。3代目としてルーカス・マルコヴィッチが継承した今もなお、培ってきた伝統に革新を加える楽しみを引き継ぎ、

ワイン造りを行っている。
色調は赤煉瓦のような深いガーネット。オーク樽での熟成によるまろやかなタンニンを感じさせる品格のある味です。
〈マルコヴィッチ〉
ツヴァイゲルト モーツァルト
(750ml、赤)……………**2,940**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

ハイドンへの敬意を込めた
果実味溢れる高貴な味わい。



エスターハーギー侯爵家が所有する、歴史と伝統のあるワイナリー。音楽家のハイドンは同家の宮廷音楽家。給料の一部にワインを支

給していたのは有名。
音楽家・ハイドンへのオマージュとして造られた、たっぷりの果実味と熟成したタンニンが際立つフルボディです。
〈エスターハーギー〉
オマージュ ハイドン
(750ml、赤)……………**2,625**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

各国の関心が高まる
エレガントな美味しさ。



世界に誇れる赤ワインを目指すモリッツ氏の醸造所。小樽や新樽を使わずに仕上げるワインは世界で関光を浴び、今ではオーストリア

の赤ワイン界を牽引している。
エレガントな飲み口に心奪われる一本。華やかな香りとエレガントながらも奥行きのある味わいが評判です。
〈モリッツ〉
ブラウフレンキッシュ ブルゲンラント
(750ml、赤)……………**4,200**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

シルキーな口当たりが魅力。
飲みやすいミディアムボディ。



自らをワインコンパニオンと呼ぶ、4代目当主のヨハネス。ワインを造るのではなく、ブドウの果実やフレーバーがワインになるのを手助け

するのが役割であることを信条としている。
ラズベリーなどの華やかな香りとともに、果実の爽快な酸味や土、カラメルの風味が口の中で広がる一本。
〈ヨハネスホフ・ライニッシュ〉
ピノ・ノワール フォン・シュタインフェルド
(750ml、赤)……………**2,646**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

女性醸造家が手がける
洗練された優美なワイン。



バイオダイナミ農法できれいで透明感のあるワインを生産。樽にはポジティブな言葉を書くなど独特なアプローチも面白い。のびやかで温かな感性と

勇気ある美談精神でワインを造り続けている。
味わいの純度が高く、しなやかな果実味ときれいな余韻を残すワイン。クセになる味わいが評判です。
〈ビルギット・ブラウンシュタイン〉
サンクト・ラウレント ゴルドベルグ
(750ml、赤)……………**3,675**円
[地下3階 ラ・カーヴ]

土地特有の個性が際立つ
風味豊かなワイン。



“他のワインとの違いがすぐに分かる、土地独特のキャラクターとラベルを持つ、純粋で正直なワイン造り”をモットーに、

ワイン造りに取り組んでいる。
少しオレンジを帯びた明るい色に、エレガントで心地よい果実の香りと味わい。個性豊かな人気の美味しさです。
〈イラ・ゼメッシュ〉
ブラウフレンキッシュ・インペリアル
(750ml、赤)……………**4,169**円
[地下3階 ラ・カーヴ]



Rosé Wine

ロゼワイン

フレッシュな味わいなど、多彩なスタイルが魅力。

フルーツゼリーを思わせる
芳醇な香りが魅力のロゼ。



アルコール度の強さではなく、畑の個性が詰まったブドウの果実味や深み、ミネラル感のあるワイン造りを目指している。

チェリーやストロベリーの華やかな香りと、果実味に富んだ丸みのあるめらかな味わい。食前酒にもおすすめです。
〈ニグル〉ツヴァイゲルト・ロゼ
(750ml、ロゼ)……………**2,405**円
[地下3階 ラ・カーヴ]



White Wine

白ワイン

軽快でフレッシュ、ソフトでスパイシー、クリーミーでパワフルなど、シーンや季節に合わせてセレクトできる豊富なバリエーションが魅力。

果実味と酸味が奏でる
魅惑のハーモニー。



有機
ワイン



1971年からビオ
ディナミ農法を取り
入れた先駆者。
1992年にはオース
トリア国内でいち
早くデメターの認
定を受けた、家族
経営のワイナリー。

サース夫妻の娘の名前に由来した
一本。豊かな果実味とワインに骨格
を与える酸の余韻が美しいハーモ
ニーを奏でます。

〈ニコライホフ〉エリザベート
(750ml、白)……………**5,670円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

爽やかでフルーティ。
歴史あるワイナリーの至福の味。



有機
ワイン



ヴァッハウ地方で
称えられる5大生
産者のひとり。
1366年にはすで
に栽培されていた
と言われる、歴史
と伝統を誇るワイ
ナリー。

濃縮感のある果実味、颯爽としたフ
ルーツの風味、そしてきれいな酸とミネ
ラル感が楽しめる白ワインです。

〈プラーガー〉グリューナー・フェ
ルトリーナー ヒンター・デア・ブル
グ・フェーダーシュピール
(750ml、白)……………**3,990円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

美しきレモンイエローの
果実味と酸味を楽しむ。



有機
ワイン



長期熟成型の白
ワインは国内外で
高評価。少量生
産による高品質ワ
インを産む実力者。
ベスト・オブ・ビオ
2012を受賞。

レモンの砂糖漬けや青いパイナップル、
ハーブ、白墨のようなミネラル感が特徴
的。ボリュームのある果実味と酸味が
楽しめます。

〈マントラーホフ〉リースリング シュタイン
グラーベン クレムスタール レゼルヴェ
(750ml、白)……………**5,040円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

革新的な醸造家が手がけた
力強さ溢れる一本。



有機
ワイン



1878年から始
まったヒルシュ家
は伝統と革新が
融合したワイナ
リー。5代目当主
のヨハネスは、い
ち早くスクリュ
ーキャップをプレミ
アムワインに取り入れたことでも知られている。

オーストリア固有のブドウ品種から造
られた、力強く飲みやすいワインです。

〈ヒルシュ〉
グリューナー・フェルトリーナー
(750ml、白)……………**2,520円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

爽やかでチャーミングな味わい。
世界遺産指定地で醸造。



ヴァッハウ渓
谷において家
族で営むワイ
ナリー。その生
産量の大部分
はオーストリア
国内で消費さ
れるが、ドイツ
と日本にのみ少量を特別に輸出している。

ハーブやシトラスの香りの中に、わずかに
広がるやさしい甘味。和食とも好相
性。ミネラル感たっぷり白ワイン愛好
家にも大人気です。

〈ブルヒ〉グリューナー・フェルト
リーナー・シュタインフェーダー
(750ml、白)……………**3,465円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

スパイシーで力強い、
古樹が育んだ贅沢ワイン。



樹齢30～50年
の古樹から、収穫
時に徹底して選
果。繊細なミネ
ラルと緊張感に支
えられた、きめの
細かいエレガントな
ワインを醸造する。

はっきりとした果実の味わいとスパイ
シーな香り。鮮明なミネラルも特徴的で、
ヴァッハウの真髄に触れられます。

〈ペーター・マルベルグ〉
ホッホライン グリューナー・フェ
ルトリーナー
(750ml、白)……………**7,350円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

優雅な香りと果実味、
酸味によるピュアな三重奏。



有機
ワイン



妥協を許さない
信念を持ち、ブ
ドウ本来の旨味と
ピュアなワインを
手がける、オース
トリアでも有名な
醸造家。

アプリコットや花の落ち着いた香り。
ジューシーな果実味。絶妙な酸味。オ
イリーさを感じないピュアな一本です。

〈フレッド・ロイマー〉
リースリング・カンプタール
(750ml、白)……………**3,150円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

急勾配の畑から生まれた、
フルーティで奥深い味。



有機
ワイン



世代という長い
スパンでワイ
ン造りに取り組
む。3兄弟によ
って有機農法で造
られたワインは、
国内外で高い
評価を得ている。

栄養素を吸収するのが難しい土壌な
がら、個性が際立ち、複雑で深みのある
フルーティな味わいが楽しめます。

〈ユルチッチ・ゾンホフ〉
グリューナー・フェルトリーナー
ロイザーベルグ
(750ml、白)……………**3,360円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

バランスの良い美味しさが
多彩な料理と好相性。



銘醸地ヴァッハウ
でも有名なヒルツ
ベルガー氏。南
向きの畑“ローテ
ス・トア”でオース
トリア固有品種
のグリューナー・
フェルトリーナー
を栽培している。

いきいきとした果実味と豊かなミネラル
が充実した白ワイン。さまざまな料理に
もマッチします。

〈ヒルツベルガー〉グリューナー・
フェルトリーナー ローテス・トア
フェーダーシュピール
(750ml、白)……………**3,675円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

自然農法がもたらした
濃厚で高品質な白。



有機
ワイン



自然農法をいち
早く取り入れ、か
なり樹齢の高い
樹からワインを手
がける。オースト
リアのビオ醸造家
に絶大な影響力
を持つ、国際見
本市において優秀賞を受賞。

濃厚な果実味が溢れ、繊細な風味も
際立つスタイリッシュなワインは、コスト
パフォーマンスの高さもポイント。

〈ガイヤーホフ〉グリューナー・フェ
ルトリーナー ローゼンシュタイグ
(750ml、白)……………**2,520円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

国内外で高評価される
爽やかな実力派。



有機
ワイン



家族でワイン造
りに取り組むワイ
ナリー。オースト
リア固有品種の
グリューナー・フェ
ルトリーナーに力
を入れており、国内
外でも評価が高い。

ヴァグラムは果実味豊かなグリュー
ナー・フェルトリーナーの産地として有
名。柑橘系の爽やかな香りと味が特
徴です。

〈フリッチ〉
グリューナー・フェルトリーナー・
ヴァグラム・クラシック
(750ml、白)……………**1,890円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

カシスの香りがとけこんだ、
すがすがしい味わい。



1887年からブ
ドウ畑を所有。テ
ロワール（ブドウ
畑をとりまく環境）
を大切にしながら
も、優れた技術で
高品質なワインを
造り出している。

すぐりやカシスの香りにうっとりとした
青さを連想。豊富なミネラル感や酸が
口に広がり、心地よい余韻を残します。

〈サトラーホフ〉ソーヴィニヨン・
ブラン“クラシック”
(750ml、白)……………**3,812円**
[地下3階 ラ・カーヴ]



Noble Rot Wine

貴腐ワイン

ベルベットのような果実のアロマと風味に注目。

甘さを抑えた上品な味は、一番摘みの貴腐ブドウから。





1992年に始まった若いワイナリー。アイスワインや貴腐ワインは、オーストリア国内はもちろん、欧米各地のコンテストで数々のメダルを受賞。

一番早く収穫した貴腐ブドウを醸造することで、甘味の少ないサラッとした飲み心地に仕上げました。

〈PMC〉
ペーレンアウスレーゼ(750ml、白甘口).....**3,675円**
[地下3階 ラ・カーヴ]



Sparkling Wine

スパークリングワイン

みずみずしい酸により異なるアロマが楽しめる、クオリティの高さが特徴。

初心者から上級者まで楽しめる多彩なセレクション。





2011年のオーストリア・ワイナリー・オブ・ザ・イヤーなどの受賞歴を持つ、オーストリアワインの未来を担う造り手のワイナリー。

オーストリアのメジャー品種ツヴァイゲルトとピノ・ノワールから造られる、母のような香りに心奪われる一本。

〈マルクス・フーバー〉
ロゼ・スパークリング
(750ml、ロゼ発泡).....**1,890円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

クリムトの作品が目を引く特別パッケージが登場。





スパークリング専門の歴史あるワイナリー。創始者ロベルト・シュルンベルガーが習得した伝統的なシャンパンの醸造法を今も継承している。

クリムト生誕150周年を記念した特別ワイン。ラベルや化粧箱には、代表作の“接吻”をあしらいました。

〈シュルンベルガー〉
キュヴェクリムト・セクト
(750ml、白発泡).....**5,250円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

Gemischter Satz

ゲミシュターサッツ

“混醸”を意味するドイツ語。ひとつの畑にさまざまなブドウ品種を植えて同時に収穫、醸造する伝統的な栽培方法です。





ゲミシュターサッツの父と呼ばれるツァーヘル氏が手がける。シェンブルグ宮殿内の庭で、ゲミシュターサッツの栽培などを行っている。

ナッツを感じさせるいきいきとした香りとジューシーな味わいが織り成すハーモニーが秀逸。仔羊や鶏にも好相性。

〈ツァーヘル〉シュロス シェンブルン ヴァイス ゲミシュターサッツ
(750ml、白).....**3,045円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

11種類のブドウが生む、世界に誇る力強い味。





首都ウィーンが誇る醸造家・ヴィーニンガー氏。収量重視ではなく、世界に誇る伝統の混植混醸によるワインの復活を目指し活動が続けている。

5つの畑から採れた11種類のブドウを使用。硬質なミネラルと芯のある力強い味わいが楽しめます。

〈ヴィーニンガー〉
ゲミシュターサッツ(750ml).....**2,940円**
[地下3階 ラ・カーヴ]

イメージ写真に使用したグラス:貴腐ワイン／〈リーデル〉ヴァイノム デザート・ワイン.....**3,465円** [8階 リミックススタイル／シーズンズ]
スパークリングワイン／〈リーデル〉ヴァイノム キュヴェ・プレスティーージュ.....**3,465円** [8階 リミックススタイル／シーズンズ]



WIEN PRODUCTS

ウィーン・プロダクツ

選り抜かれた高品質アイテム ウィーン・プロダクツ

ウィーン・プロダクツとは、ウィーンの歴史と伝統を受け継ぐ高品質な製品のこと。1995年にウィーン商工会議所によって考案されました。品質はもちろん、ユニークな才能や美的センスなども重視される、ウィーンの魅力を凝縮したアイテムを毎日の暮らしの中へ。



ガラスの魅力を伝えるモダンな世界。

ハプスブルク皇室御用達のガラス工房。1823年の設立以来、電球を使用した世界初のシャンデリアや芸術性の高い作品など、ガラスと照明をテーマにした秀逸な作品の創造を続けています。

〈ロブマイヤー〉商品の一例

シェンブルン ワインデキャンタ(高さ32cm).....**294,000円**
シェンブルン ワイングラスI(200ml).....**105,000円**
[8階 リミックススタイル／シーズンズ]

彫刻師
バヴリナ・カンヴァー・ヴァ氏
来店
■10月6日(土)～7日(日)
各日3時～5時





ウィーンの伝統が息づく陶磁器ブランド。

1718年から続くウィーンの磁器工房。オーストリアはもちろん、ヨーロッパにおいても文化を担う歴史あるブランドです。中世では王侯貴族、現代では世界中の著名人から愛されており、ウィーンの伝統と芸術が今もなお受け継がれています。

〈アウガルテン〉商品の一例

ウィナーローズ ディナープレート(径25cm).....**35,700円**
ウィナーローズ デザートプレート(径20cm).....**26,250円**
[8階 リミックススタイル／シーズンズ]



ウィーン最古を誇る格式高い銀細工。

ナポレオンに随行した家族が1847年に創立した、銀細工の専門工房。1956年に国賓として来澳した英国女王エリザベス2世への贈答品など、さまざまな公式行事の記念品に採用されています。

〈ヤロシンスキー&ヴォゴアン〉
カトラリー3点セット
(ディナーナイフ:925スターリングシルバー、ディナースプーン・フォーク:800スターリングシルバー).....**207,900円**
[8階 リミックススタイル／シーズンズ]



彫刻師
アントニオ・ウマーニ氏来店
■10月3日(水)～5日(金)
各日午後3時～5時

