

「ワインショップ・エノテカ GINZA SIX店」
新メニュー、ブドウ果実入りスパークリング登場！
～大人気「ワインかき氷」に続く、エノテカオリジナルメニュー投入！～

エノテカ株式会社

エノテカ株式会社（本社：東京都港区、社長：櫻井 裕之）は、東京・銀座エリアに2017年4月20日に開業した「GINZA SIX(ギンザシックス)」内に、「ワインショップ・エノテカ GINZA SIX店」をオープンいたしました。当店では7月からカフェ&バースペースにて、ワインで作った大人のかき氷、「グラス・ピレ」を販売。今年の猛暑と相まって、大変ご好評をいただいております。それに続く、カフェ&バースペースの新作メニューとして、8月21日（月）より「ペルル・ヴェール」「ペルル・ロゼ」の2品が登場します。

■ありそうでなかった！

ブドウの果実が入ったスパークリングワイン

白とロゼのスパークリングワイン（ロゼは微発泡）の中に入っているのは、凍結させたブドウの実。ヒンヤリ凍った皮ごと食べられる種無しブドウ（※）を召し上がっていただきながら、同時にスパークリングワインをお楽しみいただけます。メニュー名となっている“ペルル”とは、フランス語で真珠の意味。細かく立ち昇るスパークリングワインの泡とブドウの実からイメージして名づけられています。

（※）種が入っている場合もあります。

【ペルル・ヴェール】（写真左）

エノテカの大人気チリ産スパークリングワイン、『エスパス・オブ・リマリ』に白ブドウを組み合わせました。スパークリングワインのドライな味わいと、対照的な白ブドウの甘みが絶妙なバランスで仕上がっています。“ヴェール”とはフランス語で緑色を意味します。

【ペルル・ロゼ】（写真右）

南オーストラリア、バロッサ・ヴァレーを拠点とするワイナリー、グラント・バージの微発泡ロゼワイン『モスカート・ローザ』を使用。ほんのり甘口のスパークリング・ロゼに、柔らかな渋みを感じる黒ブドウが組み合わせられています。



提供期間： 8月21日（月）より販売開始（終了時期未定）

提供場所： ワインショップ・エノテカ GINZA SIX 店 カフェ&バースペース

料金： 各税込 864 円（税抜 800 円）

提供数： 1日 100 杯限定（1日各 50 杯限定。売切次第終了）

※こちらのメニューにはスパークリングワインを使用しております。未成年者および、お車でご来店の方はお召し上がりいただけません。

7月1日より販売を開始した「グラス・ピレ」（ワインかき氷 計3種類）は大変好評をいただき、1日の限定数（各30杯限定）を超え、1ヵ月で約2,000杯を販売。カフェ&バー利用客数も7月は前月比16.3%アップと夏場にも関わらず好調となっております。「グラス・ピレ」をお召し上がりいただいたお客様の声として、「暑い季節にピッタリ」「ワインが少し苦手だったが食べやすい」などのお声をいただきました。今度の「ペルル・ヴェール」「ペルル・ロゼ」も、ワインにあまり馴染みがないお客様にもお試しいただきやすいフォトジェニックなビジュアルや味わいを意識した作りとなっており、幅広いワインの楽しみ方をご提案するメニューに仕上げています。

GINZA SIX店の新しい名物アペリティフとして、その楽しいビジュアルと共にぜひお楽しみください。



ペルル・
ヴェール
に使用

ペルル・
ロゼ
に使用



↑「ペルル・ヴェール」「ペルル・ロゼ」に使われている
スパークリングワイン
写真左) エスパス・オブ・リマリ・ブリュット・スペシ
ヤル (チリ リマリ・ヴァレー) 750ml 税込 1,620 円
写真右) モスカート・ローザ / グラント・バージ
(オーストラリア) 750ml 税込 2,376 円

エノテカでは、「ワインショップ・エノテカ GINZA SIX 店」をはじめとして、ワインを楽しんでいただくさまざまな新しい取り組みやご提案を通じ、エントリー層の拡大とワインラヴァーの方々の満足度向上に繋げて参りたいと考えております。

以上