

# Premium Tequila Fair

プレミアムテキーラフェア



ラウンジ&バー グラン・ブルーではバーテンダーのおすすめする  
世界から選りすぐったプレミアムテキーラを取り揃えました  
お気に入りのテキーラで、カクテルもおつくりいたします。  
お気軽にお好みをお申し付けくださいませ。

◆ 表示料金はテキーラのみ価格となります。  
カクテルの場合は、別途、割り材などによる  
追加料金を申し受けます。



表示料金はテキーラのみ の 価格 となり ます。カクテル の 場合 は、別 途、割 り材 など に よる 追 加 料 金 を 申 し 受 け ます。

## 〈ブランコ／Blanco〉



アハ トロ ブランコ ブルー〈ロスアルトス地方〉  
AHA TORO BLANCO BLUE / Los Altos region  
原料は100%アガヴェを使用。通常はアガヴェを搾ったジュースだけを発酵させますが、アハトロはアガヴェの繊維質とともに発酵させるため、味わいにより深みを与えます。  
蒸留から60日以内にボトリングされた、アガヴェ本来のフレッシュな味わいをご堪能ください。

1,100



パトロン シルバー〈ロスアルトス地方〉  
PATRON SILVER / Los Altos region  
別名「ホベン」（スペイン語で“若い”の意）と呼ばれ、ワインに例えると若くフレッシュなものや、ヌーボーにあたります。最高品質のブルーアガヴェだけを使用し、手作業で少量ずつ製造。  
スムーズで甘い特有の味わいが、世界中のテキーラファンを魅了し続けています。

1,300



カサ ノブレ クリスタル ブランコ〈バジェス地方〉  
CASA NOBLE CRYSTAL BLANCO / Bages region  
ギタリストのカルロス サンタナがオーナーの一人となっているブランドとして有名。10～14年熟成させたアガヴェを使用し、3回蒸留することが特徴です。クリスタルという名称は、「すべてのブランコに勝っている」という自負から付けたとされています。

1,300

## 〈レポサド／Reposado〉



アハ トロ ディーヴァ ピンク〈ロスアルトス地方〉  
AHA TORO DIVA PINK / Los Altos region  
ブランコのテキーラを2ヶ月間、赤ワインの空き樽で熟成したこだわりのテキーラ。桜のようなフローラル系の優美な香り、果実のような味わいが特徴で、余韻が心地よく響きます。ボトルも一つ一つ丁寧に手作り。すべてにこだわりを込めてつくられています。

1,200



ドン フリオ レポサド〈ロスアルトス地方〉  
DON JULIO REPOSADO / Los Altos region  
伝説のテキーラ職人、ドン フリオ氏の名を冠したテキーラ。バーボン樽として使われていた小さな樽で8ヶ月間熟成。ナシ、リンゴ、レモン、バニラやチョコレートの芳香を持ち、コクのあるながらも口当たりでありながらさっぱりとした味わいです。

1,200



雫 レポサド〈バジェス地方〉  
SIZUKU REPOSADO / Bages region  
2013年、本場メキシコから日本上陸したオリジナルブランド。最後のひと「雫」までストレートで堪能できる深みを秘めたこだわりのテキーラです。数種のオーク樽原酒をブレンドすることで生まれる優しくまろやかで、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

1,600

## 〈アネホ／Anejo〉



パトロン アネホ〈ロスアルトス地方〉  
PATRON ANEJO / Los Altos region  
アメリカンオークとフレンチオーク樽で12ヶ月以上熟成した原酒をブレンド。  
熟成に由来する独自の芳醇な風味と長い余韻が特徴です。  
スムーズな口当たりと極上の味わいをご堪能ください。

1,800



カサ ノブレ アネホ〈バジェス地方〉  
CASA NOBLE ANEJO / Bages region  
フレンチオークの新樽で24ヶ月熟成した少量生産の希少なテキーラ。さまざまなスパイス、ドライフルーツ、バタースコッチやバニラ、スモークウッド、チョコレートを思わせる豊かなフレーバーがあり、テキーラの中でも特に優れた深みのある香りとはボディが特徴です。

1,800

## 〈エクストラ アネホ／Extra Anejo〉



ポルフィディオ スーパー ハリスコ アネホ〈西部地方〉  
PORFIDIO SUPER JALISCO ANEJO / Western region  
エクストラ アネホは樽熟成期間が最低3年以上の最高級品。このテキーラはさらに2年熟成しています。手焼きのアメリカンホワイトオーク樽の新樽を使用し、シングルバレルで樽詰。  
原料のブルーアガヴェはハイランド（高地）産の12年物を使用し、あのロバート デニエロも愛飲する一品です。

2,000



ドン フリオ レアル〈ロスアルトス地方〉  
DON JULIO REAL / Los Altos region  
伝説のテキーラ職人、ドン フリオ氏の最高傑作。  
3年以上熟成し、丁寧に選別された最高級ブルーアガヴェの甘い魅惑的な香り、ほのかなハーブやドライフルーツ、キャラメル、チョコレートなど、熟成感とアガヴェの魅力を最大限に高めた、まさに最高峰のテキーラです。

8,000

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.