

# PREMIUM RUM FAIR

プレミアムラムフェア



ラウンジ&バー グラン・ブルーでは、バーテンダーおすすめの世界のプレミアムクラフトラムを取り揃えました。

お気に入りのラムで、モヒートなどの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。

- ◆表示料金は各種ラムのみの価格です。  
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。



表示料金は各種ラムのみの価格です。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。

## ホワイト & ゴールド ラム / White & Gold Rum

### アプルトン ホワイト〈ジャマイカ〉

900(税込 990)

Appleton White / Jamaica

アプルトン エステートのラムはすべてナッソーヴァレーでつくられています。  
ジャマイカでは、「ラムといえばアプルトン」と言われるほど有名。キレのあるクリアな甘みのあるミキサブルに富んだラムです。



### トロワ リビエール ブラン355周年記念ボトル〈フランス〉

1,100(税込 1,210)

Trois Rivieres Blanc 355ans / France

実に3世紀以上にも渡って存続してきた貴重なさとうきび畑を祝してつくられたボトル。  
驚くほど滑らかな口当たりには、フローラルでスパイシーな味わいが広がります。長い余韻と心地よいアロマに満ちたラムです。



### ポルフィディオラム プラタ〈メキシコ〉

1,200(税込 1,320)

Porfidio Rum PLATA / Mexico

さとうきびの中でも糖分が多く、ラム造りに最適と言われる品種「カンス・ブルー種」を使用。  
搾った直後のジュースをそのまま、発酵、蒸留して造るアグリコール製法を採用しています。  
このラムには水がいったい混ざられていないため、100%サトウキビの豊かな香りが広がります。



### ナインリーヴズ クリア〈日本〉

1,400(税込 1,540)

Nine Leaves Clear / Japan

世界的なラムの品評会RHUM FEST PARIS 2014にてイノベーション部門銀賞を獲得し、注目を集めています。  
黒糖の華やかな甘い香り、力強く華やかな厚み、ほのかに吟醸香のニュアンスを感じるまったく新しい国産ラムです。



### サンタテレサ クラーロ〈ベネズエラ〉※ゴールドラム / Gold Rum

1,000(税込 1,100)

Santa Teresa Claro / Venezuela

2年～5年オーク樽で熟成させた原酒をブレンド。  
クリーンでスムーズな口当たりには、バニラのような甘く優しい香りが漂います。



## ダーク ラム / Dark Rum

### ニューグローブ〈モーリシャス共和国〉

1,200(税込 1,320)

New Grove / Mauritius

インド洋に浮かぶモーリシャスで造られるラム。ブランデーやモルトウイスキーにある、熟したフルーツ香、  
マーメレードやリンゴのコンポートを思わせる甘美な風味をお愉しみいただけます。



### イーストロンドン デメララ ラム〈イングランド〉

1,400(税込 1,540)

East London Demerara Rum / England

旧エンモア蒸溜所から移設された、とても珍しい木製のコフィスチルを使用し、パーボンスカクにて3年以上熟成したものをボトリング。  
バニラやさとうきびの柔らかなコク、そして、ゆっくりと広がる甘い味わいは格別です。



### ナインリーヴズ オルモストスプリングス〈日本〉

1,600(税込 1,760)

Nine Leaves Almost Spring / Japan

カリフォルニア州のワイナリー、Wente Vineyards (ウェンテ ヴィンヤーズ) の赤ワイン樽 (カベルネソーヴィニヨン種) に詰めて熟成。  
樽由来のスパイシーさやベリーの実味に、さとうきびの甘い誘惑が溶け込んだ、新しいスタイルのラムです。



### Jバリー12年 ピラミッド〈フランス〉

1,700(税込 1,870)

J.Bally Pyramid / France

内側を焦がした特注のパーボン樽で12年もの間熟成。  
ナツメグやココア、ブルーのような風味がありながらも、ドライな後味とスムーズな口当たりが多くのファンを魅了しています。



### ロンサカパ センテナリオX.O〈グアテマラ〉

2,000(税込 2,200)

Ron Zacapa X.O / Guatemala

海拔2,300メートルという雲より高い場所で熟成され、さとうきびの一番搾り汁のみを蒸留し、パーボンやシェリー、  
上質なバドロ・ヒメネスの樽に加え、コニャックの樽を使ったソレラシステムで6～25年間熟成したラムをブレンドした極上の逸品。  
とろけるような舌触りに、フルーツやスパイス、濃厚な甘い味わいが最上の時間を演出します。



※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。

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