

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。

◆ 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
100%アガヴェを原料とし、メキシコ全土でも3台しか残っていない伝統的なタボを使用。通常のテキーラ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ており、それがより味わいに深みを与えます。アガヴェ本来のフレッシュでふくよかな味わいをご堪能ください。

1,300(税込1,430)



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ていることと3回蒸留が特徴です。このブランコにある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のだそうです。

1,500(税込1,650)



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。スムーズで甘く、フレッシュなアガヴェ特有の味わいが、世界中のテキーラファンを魅了し続けています。

1,500(税込1,650)

〈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。ほのかに桜のようなフローラル系の優美な香り、フルーツのような味わいが特徴で、ワインの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。

1,400(税込1,540)



雫 レポサド〈バジェス地方〉
SHIZUKU REPOSADO / Bages region
2013年、本場メキシコから日本に上陸したオリジナルブランド。最後のひと「しずく」までストレートで堪能できる深みを秘めたこだわり抜いたテキーラです。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(税込1,760)



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として今でも語り継がれるドン 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ヶ月間熟成しています。ナシ、リンゴ、レモン、バニラ、チョコレートの芳香を持ち、なめらかな口当たりでコクがありながらさっぱりとした味わいが魅力のレポサドです。

1,400(税込1,540)

〈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(税込1,980)



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です。テキーラの中でも特に優れた深みのある香りとおボディ。アガヴェや様々なスパイス、ドライフルーツ、バタースコッチやバニラ、スモーキーウッド、チョコレートを思わせる豊かなフレーバーがあり、きめ細かな舌触りも魅力です。

1,800(税込1,980)

〈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年熟成の計5年間樽熟成しています。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・ニーロが愛飲していることでも有名です。

2,000(税込2,200)



ドン フリオ レアル〈ロスアルトス地方〉
DON JULIO REAL / Los Altos region
すでに伝説となっているテキーラ職人(テキーラ職人)、ドン フリオ氏の最高傑作。熟成期間は3年以上で、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、熟成感とアガヴェ本来のポテンシャルを最大限に高めた、まさに最高峰のテキーラです。

8,000(税込8,800)

※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.