

# Bit プライベートラベル

「最初の1杯」をテーマにした  
エクストラペールエール

## Ema



| 生ビール | ￥800 (税込￥880)  
| 330ml瓶 | ￥1500 (税込￥1650)

お料理とのペアリングをテーマにしたIPA  
インディアペールエール

## Rico



| 生ビール | ￥800 (税込￥880)  
| 330ml瓶 | ￥1500 (税込￥1650)

## シャルドネ

新潟産シャルドネ100%使用。  
バニラの様な樽香がひきたてる  
芳醇な辛口白ワインです。



| Glass | ￥1200 (税込￥1320)  
| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

## カベルネソーヴィニヨン

新潟産カベルネソーヴィニヨン100%使用。  
果実味と爽やかな酸が調和する  
ミディアムボディ。



| Glass | ￥1200 (税込￥1320)  
| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

限定数  
山田錦100%純米大吟醸

## 新 (ARATA) 生酒



| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

山田錦100%純米大吟醸

## 新 (ARATA) 壺度火入れ



| Glass | ￥1200 (税込￥1320)  
| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

# 妻有ビール/プライベートラベルクラフトビール

「最初の1杯」をテーマにした  
エクストラペールエール

お料理とのペアリングをテーマにした  
インディアペールエール

## Ema



## Rico



生ビール

¥800 (税込 ¥880)

330ml 瓶

¥1500 (税込 ¥1650)



## ALCHOLIC



### 麒麟山レモンサワー

辛口な日本酒レモンサワー ¥680 (税込¥748)

### 麒麟山かぼすサワー

辛口な日本酒かぼすサワー ¥780 (税込¥858)

## NIIGATA COCKTAIL

### クラフトレモネードモヒート

..... ¥880 (税込¥968)

### クラフトジンジャー

モスコミュール ..... ¥980 (税込¥1,078)

新潟 加茂市

### クラフトコーラを使った

メキシコーク ..... ¥880 (税込¥968)

## SHOCHU

### 八海山 よろしく千萬あるべし

ロック・水割・お湯割・炭酸割

..... ¥580 (税込¥638)

## SHOCHU TEA

### 村上富士美園 雪国紅茶

雪国紅茶ハイ ..... ¥680 (税込¥748)

### 村上富士美園 ほうじ茶

村上ほうじ茶ハイ ..... ¥680 (税込¥748)

## ハイボール

### 越乃忍

ロック・水割・お湯割・炭酸割

..... ¥680 (税込¥748)

## GIN

### 八海山 Ohoro

ジンリッキー ..... ¥1200 (税込¥1,320)

## BEER 風味爽快ニシテ

### 玉川堂ビアカップ

..... ¥700 (税込¥770)

### snow peak

チタンマグ ..... ¥600 (税込¥660)

### ジョッキ

..... ¥700 (税込¥770)

新潟津南の

### トマトジュースを使ったレッドアイ

..... ¥980 (税込¥1078)

## PLUM WINE

### 麒麟山 梅酒

ロック・水割・お湯割・炭酸割

..... ¥800 (税込¥880)





## GLASS WINE

### Sparkling Wine スパークリングワイン

---



#### NV グランリベンサ カヴァ

---

[スペイン：カタルーニャ]  
マカベオ パレリャーダ チャレロ

Glass | ¥680 (税込¥748)

### White Wine 白ワイン

---



#### 2020 ヴィア・ロヴァーナ フラスカーティ

---

[イタリア・ラツィオ]  
マルヴァジア・カンディア/マルヴァジア・ラツィオ/トレッピアーノ・トスカーナ

Glass | ¥780 (税込¥858)

#### 2020 ベンド シャルドネ

---

[アメリカ・カリフォルニア]  
シャルドネ100%

Glass | ¥880 (税込¥968)

#### Bit プライベートラベルのワイン シャルドネ

---

新潟産 シャルドネ 100%

Glass | ¥1200 (税込¥1320)

### Red Wine 赤ワイン

---



#### 2021 アバイ ガルナッチャ

---

[スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ]  
ガルナッチャ100%

Glass | ¥780 (税込¥858)

#### 2019 d.A.カベルネソーヴィニヨン

---

[フランス ラングドック]  
カベルネソーヴィニヨン 100%

Glass | ¥880 (税込¥968)

#### Bit プライベートラベルのワイン カベルネソーヴィニヨン

---

新潟産 カベルネソーヴィニヨン 100%

Glass | ¥1200 (税込¥1320)





## 日本酒 | SAKE



プライベートラベルの日本酒

限定数  
山田錦100%純米大吟醸  
生酒

400年近い歴史の老舗蔵『峰乃白梅』と一緒に  
つくりました。地元の山田錦100%使用した  
プライベートラベル

Bottle | ￥7000 (税込￥7700)



プライベートラベルの日本酒

限定数  
山田錦100%純米大吟醸  
壹度火入れ

400年近い歴史の老舗蔵『峰乃白梅』と一緒に  
つくりました。地元の山田錦100%使用した  
プライベートラベル

Bottle | ￥7000 (税込￥7700)  
Glass | ￥1200 (税込￥1320)



### 麒麟山 伝辛 (伝統辛口)

麒麟山伝統の辛口を貫きながらも、爽やかさを  
与えてくれる適度な酸があり快適ですっきり  
としたタイプのお酒です。

麒麟山の定番かつ基本のお酒です。  
冷でも燗でもどの温度帯でも相性が良く色々な  
料理や肴との相性も抜群です。

原料米 | 麴米：五百万石・こしいぶき  
精米歩合 | 65%  
アルコール分 | 15度  
日本酒度 | +6  
酸度 | 不明 Glass | ￥600 (税込￥660)



### 清酒 八海山

普通酒でありながら原料米を60%まで精米  
し、低温発酵でゆっくりと丁寧に造っていま  
す。淡麗なすっきりとした飲み口で、料理のじ  
ゃまをしません。

原料米 | 麴米：五百万石  
精米歩合 | 60%  
アルコール分 | 15.5度  
日本酒度 | +5  
酸度 | 1.0  
アミノ酸値 | 1.2

Glass | ￥600 (税込￥660)



### 真野鶴 辛口純米酒

日本酒度が+15以上という日本有数の辛口純  
米酒。純米酒の辛口が珍しい中、お米の柔らか  
さを感じさせる爽やかな仕上がりで、どんな料  
理にも合います。辛口がお好きの方はまずこ  
ちらをご賞味ください。

原料米 | 五百万石/こしいぶき  
精米歩合 | 60%  
アルコール分 | 15度  
日本酒度 | +14~16  
酸度 | 1.1~1.3  
Glass | ￥780 (税込￥858)



### 特別本醸造 かたふね

2013年2015年2019年にIWC・SAKE部門最高  
賞を獲得。新鮮味のある酒質とすっきりと透明  
感のある中にも程良いうまみとすっきりと切れ  
る余韻が素晴らしい一杯です。

原料米 | 越前産/こしいぶき  
精米歩合 | 60%  
アルコール分 | 16度  
日本酒度 | -3  
酸度 | 1.3

Glass | ￥600 (税込￥660)

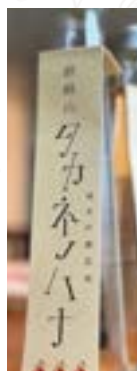


### 醸す森 純米大吟醸 生酒

醸す森シリーズで一番スイートなタイプ。  
巨峰やパイナップルのような甘い香りとヨーグ  
ルトの様な酸がキュッときいています。ブル  
ーチーズやティラミスと相性が良く、フルー  
ティーな香りと輝きのある甘みを楽しめます。

原料米 | 五百万石:こしいぶき  
精米歩合 | 50%  
アルコール分 | 14度  
日本酒度 | -34  
酸度 | 3.0

Glass | ￥800 (税込￥880)



### 麒麟山 タカネノハナ

新潟清酒や新潟県産食材を再確認しようと麒麟  
山酒造と酒販店「都屋」が共同開発した日本酒で  
す。市販はされてなく、限られた洋食店限定酒  
です。洋食に合う様に作られた日本酒です。

原料米 | 高嶺錦  
精米歩合 | 50%  
アルコール分 | 17度

Bottle | ￥2500 (税込￥2750)  
Glass | ￥700 (税込￥770)





## NON ALCOHOLIC

### 全て新潟産のオリジナルドリンク

新潟麦酒   ノンアルコールビール	¥650 (税込 ¥715)
新潟県産生姜を使った自家製ジンジャエール	¥450 (税込 ¥495)
新潟県産レモンを使った自家製レモネード	¥450 (税込 ¥495)
加茂   クラフトコーラ	¥720 (税込 ¥792)
魚沼   カベルネジュース	¥980 (税込 ¥1078)
魚沼   雪男サイダー	¥730 (税込 ¥803)
村上富士美園   ほうじ茶(アイスorホット)	¥450 (税込 ¥495)
村上富士美園   雪国紅茶(アイスorホット)	¥450 (税込 ¥495)
津南   雪下人参ジュース	¥550 (税込 ¥605)
津南   とまとジュース	¥700 (税込 ¥770)
津南   りんごジュース	¥680 (税込 ¥748)
雪室熟成珈琲(アイスorホット)	¥450 (税込 ¥495)



## NIIGATA 飲み放題メニュー



麒麟山レモンサワー  
麒麟山かぼすサワー

### ハイボール

#### 越乃忍

ロック・水割・お湯割・炭酸割

### NIIGATA オリジナル COCKTAIL

新潟産生姜の自家製モスコミュール

クラフトレモネードを使ったモヒート

【加茂産】  
越後クラフトコーラを使ったメキシコーク

【村上産】  
村上ほうじ茶ハイ / 八海山焼酎

【村上産】  
雪国紅茶アールグレイハイ

【津南産】  
フレッシュトマトジュースのレッドアイ

### SAKE

麒麟山 / 伝統辛口

八海山 / 清酒

### PLUM WINE

麒麟山梅酒(ロック・水割・炭酸割)

### SHOCHU

八海山米焼酎 (ロック・水割・炭酸割)  
【よろしく千萬あるべし】

### BEER

生ビール / 風味爽快ニシテ

### WINE

辛口スパークリングワイン  
NV グランリベンサ カヴァ ブリュット  
【スペイン・カタルーニャ】

スッキリ白ワイン  
2019 スピネッリ トレッピアーノ  
【イタリア・アブルッツォ】

しっとり白ワイン  
2020 ベンド シャルドネ  
【アメリカ・カリフォルニア】

軽め赤ワイン  
2019 スピネッリ サンジョベーゼ  
【イタリア・アブルッツォ】

重め赤ワイン  
2019 d.Aカベルネソーヴィニヨン  
【フランス・ラングドック】

### ノンアルコール

クラフトレモネード

クラフトジンジャー

【加茂産】  
越後クラフトコーラ

【津南産】  
雪下になじんジュース

【津南産】  
フレッシュトマトジュース

【津南産】  
フレッシュリンゴジュース

【村上産】  
村上ほうじ茶 (アイスorホット)

【村上産】  
雪国紅茶 (アイスorホット)

【雪室貯蔵】  
雪室熟成珈琲 (アイスorホット)





# プレミアム NIIGATA 飲み放題メニュー

+2750円でプレミアム飲み放題メニューに変更可能です

## Bit プライベートブランド

### BEER

妻有ビール/プライベートラベルクラフトビール



「一杯目に飲みたい」  
Ema  
エクストラペールエール



「メインに合わせて」  
Rico  
インディアペールエール

### SAKE



山田錦100%純米大吟醸  
新 (ARATA) 壺度火入れ

### WINE

新潟ワインコーストのワイナリーのひとつ、  
『フェルミエ』様と一緒に作りました



シャルドネ

新潟産シャルドネ100%使用。  
果汁清澄、樽発酵、シュールリーの醸造方法を採用し、  
フレンチオーク樽で約8ヶ月間熟成させました。果実味が  
豊かな新潟の滋味溢れるシャルドネのポテンシャルを  
バニラ様の樽香がひきたてる芳醇な辛口白ワインです。



カベルネソーヴィニヨン

新潟産カベルネソーヴィニヨン100%使用。  
フレンチオーク樽で熟成。軽快な赤系ベリーの  
柔らかな果実味と爽やかな酸が調和する  
ミディアムボディの赤ワイン。

### GIN



【八海山】  
Ohoro ジン リッキー



B

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

| Tsubamesanjo Bit Ginza | Wine List |



WINE LIST

## Bit プライベートラベルのワイン

新潟ワインコーストのワイナリーのひとつ、  
『フェルミエ』様と一緒に作りました



### シャルドネ

新潟産シャルドネ100%使用。果汁清澄、樽発酵、シュールリーの醸造方法を採用し、フレンチオーク樽で約8ヶ月間熟成させました。果実味が豊かな新潟の滋味溢れるシャルドネのポテンシャルをバニラの様な樽香がひきたてる芳醇な辛口白ワインです。

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)

| Glass | ￥1200 (税込 ￥1320)



### カベルネソーヴィニヨン

新潟産カベルネソーヴィニヨン100%使用。フレンチオーク樽で熟成。軽快な赤系ベリーの柔らかな果実味と爽やかな酸が調和するミディアムボディの赤ワイン。

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)

| Glass | ￥1200 (税込 ￥1320)



## Bit プライベートラベルの日本酒

400年近い歴史の老舗蔵「峰乃白梅」様と一緒に作りました。地元の山田錦100%使用したプライベートラベル



### 限定数

山田錦100%純米大吟醸  
新 (ARATA) 生酒

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)



山田錦100%純米大吟醸  
新 (ARATA) 壺度火入れ

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)

| Glass | ￥1200 (税込 ￥1320)

原料米:新潟・三条産山田錦100%  
精米歩合:40% 日本酒度:-4 酸度:1.6 アミノ酸度:1.0  
アルコール度数:15.8% 酵母:非公開、酒母:非公開

# BIT RECOMMEND





# スパークリングワイン

## NV グランリベンサ カヴァ

[スペイン | カタルーニャ/ペネデス]  
品種 | パレリャーダ、マカベオ、チャレロ

テイastingコメント

ゴールドの輝きのあるレモンイエロー。フレッシュなハーブ、柑橘、はちみつ、熟成した濃の印象のアロマ。口に含むときめ細かく繊細な泡が優しく口の中に広がり、フィニッシュで豊かな果実味、繊細な酸が広がります。

合わせる料理

前菜、魚介類、カルパッチョ、  
『前菜盛合せ』『ハモンセラノー』

Bottle | ¥3,500 (税込¥3,850)



## NV グランリベンサ カヴァ ロゼ

[スペイン | カタルーニャ/ペネデス]  
品種 | トレバト80%、ピノ・ノワール100%

テイastingコメント

爽やかな辛口タイプのロゼ・カヴァ。ロゼらしい、花のような華やかな香りやレッチェリーのような果実の香り、また香ばしいナッティーな風味も感じられる一品。

合わせる料理

生ハム、カルパッチョ、アスパラガスのグリル

Bottle | ¥4,000 (税込¥4,400)



## 赤のスパークリング中辛口

### NV コンチェルト・ランブルスコ・レヅジャーノ・セッコ

[イタリア | エミリア・ロマーニャ]  
品種 | ランブルスコ サラミーノ100%

テイastingコメント

外観は輝きのある濃いルビー色。熟したラズベリー、ブルーベリー、カシス、ブラックチェリーの果実のアロマに、スマイレの花やブラックオリーブのニュアンスが重なります。

合わせる料理

フルーツを使った料理、チーズ、オリーブなど塩味の食材とも相性が良い。

Bottle | ¥5,500 (税込¥6,050)



## ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット

[イタリア | ヴェネト]  
品種 | グレラ100%

テイastingコメント

軽やかな白い花、フレッシュなリング、やさしい果実味とふんわりとした泡立ち。やわらかな味わいの後のホロ苦さが程よく引き締める。素直でプロセッコらしい味わい。

合わせる料理

野菜、魚料理全般

Bottle | ¥6,500 (税込¥7,150)



## NV グラハム ベック ブリュット

[南アフリカ | ウェスタンケープ/ロバートソン]  
品種 | シャルドネ58% ピノノワール42%

テイastingコメント

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和

合わせる料理

スモークサーモン、エビ・カニ料理、  
白身魚のkokのあるソース。

Bottle | ¥9,000 (税込¥9,900)



## NV フェラーリ・ブリュット

[イタリア | トレンティーノ・アルト・アディジェ]  
品種 | シャルドネ100%

テイastingコメント

熟れたゴールデンデリシャスのりんご、野の花の濃い香り、ほのかにイーストを感じさせるフレーバー。フレッシュで心地よい果実の余韻が長く続くバランスの良さも魅力。

合わせる料理

前菜系、軽めのパスタ料理  
『前菜盛合せ』『トマトとバジリコシンプル  
パスタ』

Bottle | ¥10,000 (税込¥11,000)



## NV カルテット・ アンダーソン・ヴァレー ブリュット

[アメリカ | カリフォルニア/ノース・コースト/  
メンドシーノ]  
品種 | シャルドネ60% ピノノワール40%

テイastingコメント

輝きのある深いイエローの色調。グラスに注ぐと、黄プラムやトースト、アーモンド、蜂蜜を思わせる豊かなアロマが広がります。アタックにはしなやかな酸を備えており、口当たりはクリーミー。

合わせる料理

鶏料理全般

Bottle | ¥11,500 (税込¥12,650)





# 白ワイン

## 2019 | ロチェーノグリッコ

[イタリア | シチリア]  
品種 | グリッコ100%



テイastingコメント

シチリアを代表する地品種、グリッコから造られる辛口の白ワイン。モモやアプリコット等のジューシーな香り。余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め、スッキリとした後味が特徴です。

合わせる料理

薬味の効いた料理、カルパッチョ

Bottle | ¥3,500 (税込¥3,850)

## 2019 | シャトーデレスラ トカイフルミントドライ

[ハンガリー | トカイ・ヘジャリヤ]  
品種 | フルミント 87%  
シャルガ・ムシュコ タイ 13%



テイastingコメント

すっきりとドライな辛口白ワイン。りんごや洋梨のような柔らかでふんわりと甘い香り。僅かに小花のような可憐な香りが華やかに広がります。口当たりは瑞々しくフルーティ。

合わせる料理

揚げ物、蒸し料理

Bottle | ¥4,000 (税込¥4,400)

## 2020 | ブオナミーコ ヴィヴィ ヴェルメンティーノ

[イタリア | トスカーナ]  
品種 | ヴェルメンティーノ100%



テイastingコメント

とてもクリーンな醸造が何え、芳香性は高く、パイナップルや洋ナシの香りにストーンフルーツのニュアンスを感じる。ジャスミンやインドール様のフローラルなニュアンスに、温度が上がると薄めの緑茶のような渋い旨みを伴ったグラッシーなニュアンスも感じる。

合わせる料理

生ハム、フルーツ

Bottle | ¥5,500 (税込¥6,050)

## 2018 | ミュスカデセーヴルエメヌ ドメヌヴァンソニエール

[フランス | ロワール]  
品種 | ミュスカデ100%



テイastingコメント

平均樹齢35年。サンザシ、柑橘果実、レモンなどの強い香り。フレッシュで素晴らしいアタックがあり、洗練され調和がとれ、旨味を持った豊かな味わいの白ワイン。

合わせる料理

魚料理

Bottle | ¥5,000 (税込¥5,500)

## 2020 | ドメヌメリオー トゥレーヌソーヴィニヨン ランパンデヴォドン

[フランス | ロワール]  
品種 | ソーヴィニヨン・ブラン100%



テイastingコメント

白桃やライチなどの白い果実を想わせる風味。フレッシュな酸味とボディ、ミネラルのバランスも優れた白ワインです。

合わせる料理

サラダ、カルパッチョ

Bottle | ¥7,000 (税込¥7,700)

## 2021 | ベンド・シャルドネ

アメリカ | カリフォルニア  
品種 | シャルドネ100%



テイastingコメント

完熟した桃等のトロピカルな果実と香ばしいオークのフレーバーが豊富。酸のバランスのとれたフレッシュ感溢れるシャルドネ

合わせる料理

クリーム系の料理、魚介

Bottle | ¥4,200 (税込¥4,620)

## 2019 | クレムザー・シュミット グリュナー・ヴェルトリーナー

[オーストリア | ニーダーエスターライヒ州]  
品種 | グリュナー・ヴェルトリーナー100%



テイastingコメント

フレッシュでしっかりとした酸味とふくよかな旨みに、リンゴのような甘味が感じられ、まるでフルーツそのものをかじっているかのような感覚です。同時にミネラル感も併せ持ち、バランスの良い味わいです。

合わせる料理

ムニエル、フリット

Bottle | ¥6,000 (税込¥6,600)

## 2018 | シャブリ ピエレ

[フランス | ブルゴーニュ/シャブリ]  
品種 | シャルドネ100%



テイastingコメント

熟したりんごやジャスミンの花を思わせるアロマ、はちみつやミネラル、バニラのニュアンスがきれいに香ります。シャブリらしいきりっとしたミネラルが感じられる仕上がり。余韻にはフレッシュな洋ナシや青りんご、樽によるバニラやスパイス、ミネラルの風味が長く続きます。

合わせる料理

前菜系、魚介料理、生牡蠣 『白カビチーズ』 『ジャンボン』

Bottle | ¥9,000 (税込¥9,900)







# 白ワイン

## トリンバック リースリング

[フランス | アルザス]  
リースリング100%

テイastingコメント  
シチリアを代表する地品種、  
リースリングから造られる辛口の白ワイン。  
モモやアプリコット等のジューシーな香り。  
余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め、  
スッキリとした後味が特徴です。



合わせる料理  
豚肉、鶏肉

Bottle | ¥10,000 (税込¥11,000)

## トリンバック ゲヴェルトトラミネール

[フランス | アルザス]  
品種 | ゲヴェルトトラミネール100%

テイastingコメント  
透明感のある明るいイエローの色調。ライチや  
メロンなどのフルーティーかつリッチなアロマに  
白コショウを思わせる複雑でスパイシーなニュア  
ンスが深いです。口に含むと、桃のタルトのよう  
な華やかな果実味が印象的。



合わせる料理  
バターソースで和えた魚介料理、  
クリーム系のパスタやスープ

Bottle | ¥11,500 (税込¥12,650)

## カレラ シャルドネ セントラルコート

[アメリカ | カリフォルニア セントラルコート]  
品種 | シャルドネ100%

テイastingコメント  
外観は輝きのあるイエローの色調。  
白桃やアプリコットのアロマに  
白い花やシナモンのニュアンスが重なります。滑ら  
かなテクスチャーと  
共に、熟した果実の風味が広がるリッチな味わい。



合わせる料理  
バター、クリーム系など

Bottle | ¥13,000 (税込¥14,300)

## パスカル・ジョリヴェ サンセール

[フランス | ロワール]  
品種 | ソーヴィニヨンブラン100%

テイastingコメント  
淡い黄色の色調。レモンや柚子を思わせる  
フルーティーなアロマ。口当たりは柔らかく、  
ピュアな果実味が口いっぱいに広がったあと、  
シャープな酸が優しく口内を引き締めるのが魅力。



合わせる料理  
生牡蠣、魚介料理、白カビチーズ

Bottle | ¥9,700 (税込¥10,670)

## asatsuyu あさつゆ

[アメリカ | カリフォルニア ナバヴァレー]  
品種 | ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

テイastingコメント  
芳醇で清涼感に溢れ、  
全米で最高賞に輝いた名品。  
華やかな香りとミネラリーな爽やかさを併せ持った、  
透明感のあるソーヴィニヨン・ブランです。



Bottle | 750ml | ¥17,000 (税込¥18,700)





# 赤ワイン

## 2019 | メタル カベルネソーヴィニオン

[オーストラリア | サウス・オーストラリア]  
品種 | カベルネ・ソーヴィニオン主体

### テイastingコメント

スマイレの花、レッドベリー、ブラックベリージャム、バニラのアロマを持ちます。滑らかなタンニンでブラックベリーの強いフレーバーと奥行きのある味わいが印象的な1本です。

### 合わせる料理

ローストビーフ、濃厚なパスタ

Bottle | ¥3,500 (税込¥3,850)



## 2020 | エルザ・ピアンキ・マルベック

[アルゼンチン | メンドーサ州サン・ラファエル]  
品種 | マルベック100%

### テイastingコメント

熟れたパープルプラムのアロマが引き立つ若々しいワイン。  
マルベックの美しい果実味が心地よく円やかに口内に広がり、シルクのように滑らかな舌触りが感じられます。熟れたベリー系果実を思わせる凝縮感のある香り豊かなフルボディの味わい。

### 合わせる料理

炭火で焼いた牛肉、スパイスが効いた料理

Bottle | ¥4,000 (税込¥4,400)



## 2019 | d.A.カベルネ・ソーヴィニオン

[フランス | ラングドック]  
品種 | カベルネソーヴィニオン100%

### テイastingコメント

25%は7ヶ月樽熟成。熟したイチゴやモカを思わせる香り。果実味が豊かでやわらかい担任と酸のバランスが良い。樽熟成による芳醇な味わい。長い余韻を楽しめる。

### 合わせる料理

肉系の煮込み、カツ、牛のグリル

Bottle | ¥4,000 (税込¥4,400)



## 2018 | カーニヴォ・ジンファンデル

[アメリカ | カリフォルニア]  
品種 | ジンファンデル・カベルネS・メルロー

### テイastingコメント

ブラックベリーやプラム等の恋ベリー系のフレーバーがダークチョコレートやブラックペッパーと絶妙な色調を作り出しています。

### 合わせる料理

お肉料理全般

Bottle | ¥6,400 (税込¥6,820)



## 2017 | ラングネッピオーロペリッセロ

[イタリア | ピエモンテ]  
品種 | ネッピオーロ100%

### テイastingコメント

色調は透明感のある輝くような赤紫色。薫り高く、ラズベリーやストロベリーといったフルーティーな香りが特徴。軽やかなタンニンと複雑な味わいを持ち、余韻も長い。

### 合わせる料理

TKG

Bottle | ¥7,700 (税込¥8,470)



## 2017 | ムーランディッサン

[フランス | ボルドー]  
品種 | メルロー90%、  
カベルネ・ソーヴィニオン10%

### テイastingコメント

プラム、ブルーベリーの黒い果実味と、スマイレの花、ブラックペッパーのニュアンスがバランス良く混じり合います。酸味は穏やかで、タンニンは時間が経つほど柔らかく果実味に溶け込み、滑らかな舌触りを演出。

Bottle | ¥8,000 (税込¥8,800)



## 2019 | ルマルキドカロンセギュール

[フランス | ボルドー]  
品種 | メルロー55%  
カベルネ・ソーヴィニオン45%

### テイastingコメント

緻密なルビー色、ふくよかな香りが広がる。口に含むとピロードのような滑らかさがあり、タンニンと果実味のある長い余韻を残す。

### 合わせる料理

牛肉・サーロイン

Bottle | ¥13,000 (税込¥14,300)







# 赤ワイン

2017 | エンツォ・ボリエッティ パローロ  
”ブルターナ”

[イタリア | ピエモンテ]  
品種 | ネッピオーロ100%

テイastingコメント

ややオレンジがかった輝くルビーレッド色。  
豊かで強烈な香りが開かれるのを待っている。  
力強いタンニンとリッチな味わいはやや閉じ気味。

合わせる料理

ジビエ料理、熟成したチーズ

Bottle | ￥19,000 (税込￥20,900)



2016 | アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ  
ヴァルパンターナ プロロ デル フィガレット  
コルテ フィガレット DOCG

[イタリア | カンパーニャ]  
品種 | アリアニコ100%

テイastingコメント

パワフルさとしなやかさ、エレガントな雰囲気  
を併せ持つ優美なワインです。果実味を綺麗に残した  
アマローネ、伝統の中にも多くの革新が垣間見える  
ワインです。

合わせる料理

濃厚なソースがかかったお肉、ランプステーキ、鴨肉

Bottle | ￥14,000 (税込￥15,400)



2017 | ルーチェ デッラ ヴィーテ

[イタリア | トスカーナ]  
品種 | メルロー、サンジョヴェーゼ

テイastingコメント

ダークベリーやチェリーなどの黒・赤系果実の濃厚な  
アロマに、スマイレやクルミ、杉、チョコレート、  
スパイスなどのニュアンスが折り重なる魅惑的な香り。  
シルクのように滑らかな口当たりで、凝縮度の高い果実味  
と豊富ながらも極めてエレガントなタンニンが、ワインに  
骨格と厚みのあるテクスチャーをもたらします。

合わせる料理

牛肉、炭火焼の肉、たれ 『サーロイン』  
『ヒレスステーキ』

Bottle | ￥37,000 (税込￥40,700)



asuka 明日香

[アメリカ | カリフォルニア ナバヴァレー]

テイastingコメント

きめ細かくなめらかなタンニンと鮮やかな酸が  
もたらす繊細な味わいが印象的で、長く心地良い  
余韻を残すミディアムボディ。すぐに抜栓しても  
十分に愉しめますが、熟成を重ねることによって  
深みが増えながらもよりまろやかな味わいへと  
変化します。

Bottle | 750ml | ￥28,000 (税込￥30,800)



rindo 紫鈴

[アメリカ | カリフォルニア ナバヴァレー]

テイastingコメント

「ケンゾーエステイト」のフラッグシップ。  
良質な葡萄が持つ純粋な果実の香りが広がり、  
緻密できめ細かいタンニンが口中を優しく包み込みます。

Bottle | 750ml | ￥19,500 (税込￥21,450)



murasaki 紫

[アメリカ | カリフォルニア ナバヴァレー]

テイastingコメント

厳選した上質樽の葡萄のみを使用した  
上級ボルドーブレンド。複雑で繊細な香りが漂い、  
シルキーななめらかさで、優雅な余韻を愉しめます。

Bottle | 750ml | ￥45,000 (税込￥49,500)



# Bitプライベートラベル

新潟の企業様とコラボしたオリジナルドリンク

## 妻有ビール×Bit

「最初の1杯」をテーマにした

エクストラペールエール

お料理とのペアリングをテーマにしたIPA

インディアペールエール

### Ema



| 330ml瓶 | ￥1500 (税込￥1650)  
| 750mlボトル | ￥3480 (税込￥3828)

### Rico



| 330ml瓶 | ￥1500 (税込￥1650)  
| 750mlボトル | ￥3480 (税込￥3828)

## フェルミエ×Bit

### シャルドネ

新潟産シャルドネ100%使用。  
バニラの様な樽香がひきたてる  
芳醇な辛口白ワインです。



| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

### カベルネ ソーヴィニヨン

新潟産カベルネソーヴィニヨン100%使用。  
果実味と爽やかな酸が調和する  
ミディアムボディ。



| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

## 峰乃白梅酒造×Bit

限定数

山田錦100%純米大吟醸

### 新 (ARATA) 生酒



| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

山田錦100%純米大吟醸

### 新 (ARATA) 壺度火入れ



| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)