

Festa di Spumante FUKUOKA 2024

世界8ヶ国（イタリア、オーストラリア、スペイン、チリ、ドイツ、フランス、ポルトガル、南アフリカ）から30種類のスパークリングワインが大集合！もちろん、スティルワイン（非発泡性ワイン）やノンアルコールワイン、ビールやハイボール、ソフトドリンクもご用意しています。また、厳選された飲食店の特別メニューもスパークリングワインにあわせてお楽しみください。

★…ピックアップワイン

[A] キリッと辛口スパークリングワイン

食事に合わせるワインをお探しならここ！辛口といっても味わいは様々、お気に入りワインを探してみてください♪

[B] フルーティー・甘口スパークリングワイン

飲みやすいフルーティーなワインや、ロゼやブルー、金箔などユニークなワインのブース。ワイン初心者の方はまずこちらから！

[C] プレミアムスパークリングワイン

世界各国の高品質スパークリングを集めました。一日限定50杯の超プレミアムワインやナチュラルワインもお見逃しなく！

[D] スティルワイン

泡のないワインも各種揃えました！王道の白、肉にぴったりの赤、フルーティなロゼ、流行りのオレンジワインもぜひお試しください。

[E] SUNTORY

スティルワインからビール、ジン、ウイスキーまで揃うサントリーブース。お茶類やペプシコーラ、オレンジジュースもご用意しています。



[A] キリッと辛口スパークリングワイン

<p>★ 1</p> <p>サンテロ ブラックブリュット</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>	<p>★ 2</p> <p>バルディピエソ ブリュット</p> <p>チリ 白 / 辛口</p>	<p>★ 3</p> <p>ファウンド・ストーン ブリュット キュヴェ</p> <p>オーストラリア 白 / 辛口</p>	<p>4</p> <p>ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ブリュット</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>	<p>★ 5</p> <p>ロータリ ブリュット</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>	<p>6</p> <p>バルディピエソ エクストラ ブリュット</p> <p>チリ 白 / 辛口</p>	<p>★ 7</p> <p>ピノ シャルドネ フラワーボトル</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>	<p>8</p> <p>ボルリード ブリュット</p> <p>ポルトガル 白 / 辛口</p>	<p>9</p> <p>ヴァン・ムスー ブラン・ド・ブラン シャルドネ ブリュット</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>	<p>★ 10</p> <p>ランサード ベット・ナット オーガニック ホワイト</p> <p>スペイン 白 / 辛口</p>	<p>11</p> <p>ボール・マス プリマ・ベルラ ブラン・ド・ブラン シャルドネ ブリュット セリグラフィ</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>
---	--	---	--	---	--	---	---	--	---	---

[B] フルーティー・甘口スパークリングワイン

<p>12</p> <p>ミケタ ブルット</p> <p>スペイン 白 / 辛口</p>	<p>★ 13</p> <p>クエルチオーリ レッジャーノ ランブルスコ ドルチェ</p> <p>イタリア 赤 / やや甘口</p>	<p>★ 14</p> <p>ボコ ピアノ</p> <p>イタリア 白 / 甘口</p>
--	--	--

[B] フルーティー・甘口スパークリングワイン

<p>★ 15</p> <p>ボコ ロゼ</p> <p>イタリア ロゼ / 甘口</p>	<p>16</p> <p>クエルチオーリ レッジャーノ ランブルスコ ドルチェ ロザート</p> <p>イタリア ロゼ / やや甘口</p>	<p>17</p> <p>バルディピエソ ブリュット ロゼ</p> <p>チリ ロゼ / 辛口</p>	<p>18</p> <p>ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ロゼ</p> <p>フランス ロゼ / 辛口</p>	<p>★ 19</p> <p>天使のアスティ</p> <p>イタリア 白 / 甘口</p>	<p>20</p> <p>フェウド・アランチョ アックシィ エクストラ・ドライ</p> <p>イタリア 白 / やや辛口</p>	<p>★ 21</p> <p>ラ・ヴァーグ・ブルー スパークリング</p> <p>フランス 辛口</p>	<p>22</p> <p>ゴールドトラウム スパークリング ホワイト</p> <p>ドイツ 白 / 辛口</p>	<p>23</p> <p>ブリッラ! プロセッコ ロゼ</p> <p>イタリア ロゼ / やや辛口</p>	<p>24</p> <p>ソミュール グランド・キュヴェ ブリュット</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>	<p>25</p> <p>キュヴェ・ロワイヤル クレマン・ド・ボルドー ブリュット</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>	<p>26</p> <p>ビウ ビウ ベット・ナット</p> <p>ドイツ 白 / 辛口</p>	<p>27</p> <p>グラハム・ベック ブリュット</p> <p>南アフリカ 白 / 辛口</p>	<p>★ 28</p> <p>フランチャコルタ ブリュット</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>
--	--	---	---	---	--	--	--	---	---	--	--	---	--

[C] プレミアムスパークリングワイン

<p>29</p> <p>ロータリ ブリュット フラヴィオ リゼルヴァ</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>	<p>30</p> <p>ボモン・ド・クレイエル グランド・レゼルヴ ブリュット</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>	<p>★ 31</p> <p>クロード・ヴァル 白</p> <p>フランス 白 / やや辛口</p>	<p>32</p> <p>ドンナ・マルツィア シャルドネ オーク樽熟成</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>	<p>★ 33</p> <p>クロード・ヴァル 赤</p> <p>フランス 赤 / ミディアムボディ</p>	<p>34</p> <p>トレ・グラッポリ コンティ・ゼッカ</p> <p>イタリア 赤 / フルボディ</p>	<p>35</p> <p>クロード・ヴァル ロゼ</p> <p>フランス ロゼ / 辛口</p>	<p>36</p> <p>ベインテミル レガス</p> <p>スペイン オレンジ / 辛口</p>	<p>★ 37</p> <p>ノンアルコール ビエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>	<p>38</p> <p>スティルワイン セニョリオ デ オルガス</p> <p>スペイン 白 / 辛口</p>	<p>39</p> <p>スティルワイン セニョリオ デ オルガス</p> <p>スペイン 赤 / ミディアム</p>	<p>40</p> <p>ザ・プレミアム・モルツ <ジャパニーズエール> 香るエール</p>	<p>41</p> <p>ジャパニーズジン 翠 (SUI)</p>	<p>42</p> <p>SUNTORY WORLD WHISKY 碧Ao</p>
--	---	--	--	--	--	--	---	---	--	---	--	-----------------------------------	---

[C] プレミアムスパークリングワイン

<p>★ 29</p> <p>ロータリ ブリュット フラヴィオ リゼルヴァ</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>	<p>30</p> <p>ボモン・ド・クレイエル グランド・レゼルヴ ブリュット</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>
--	---

[D] スティルワイン

<p>★ 31</p> <p>クロード・ヴァル 白</p> <p>フランス 白 / やや辛口</p>	<p>32</p> <p>ドンナ・マルツィア シャルドネ オーク樽熟成</p> <p>イタリア 白 / 辛口</p>	<p>★ 33</p> <p>クロード・ヴァル 赤</p> <p>フランス 赤 / ミディアムボディ</p>	<p>34</p> <p>トレ・グラッポリ コンティ・ゼッカ</p> <p>イタリア 赤 / フルボディ</p>	<p>35</p> <p>クロード・ヴァル ロゼ</p> <p>フランス ロゼ / 辛口</p>	<p>36</p> <p>ベインテミル レガス</p> <p>スペイン オレンジ / 辛口</p>
--	--	--	--	--	---

[E] SUNTORY

<p>★ 37</p> <p>ノンアルコール ビエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン</p> <p>フランス 白 / 辛口</p>	<p>38</p> <p>スティルワイン セニョリオ デ オルガス</p> <p>スペイン 白 / 辛口</p>	<p>39</p> <p>スティルワイン セニョリオ デ オルガス</p> <p>スペイン 赤 / ミディアム</p>	<p>40</p> <p>ザ・プレミアム・モルツ <ジャパニーズエール> 香るエール</p>	<p>41</p> <p>ジャパニーズジン 翠 (SUI)</p>	<p>42</p> <p>SUNTORY WORLD WHISKY 碧Ao</p>
---	--	---	--	-----------------------------------	---

フード (表示価格は税込価格です)

<p>① Carbo</p> <p>■ 魚介のパエリア 1,000円 ■ お魚のパリパリ包み揚げ 500円 トリュフソース</p>	<p>② MEXI</p> <p>■ マーベリックタコス 700円 ■ メキシカン アボカドタコス 700円 ■ メキシカン アランプレタコス 700円</p>	<p>③ MANDARIN</p> <p>■ 毛沢東チキン 厚切りチ子添え 1本800円 ■ スティック胡椒春巻き 1本400円 ■ 黒糖と黒酢の自家製ピクルス 500円</p>	<p>④ BO</p> <p>■ 天道ホルモン鉄板焼き 1,000円 ■ 牛サガリステーキ 1,000円</p>	<p>⑤ AIGNON</p> <p>■ ソーセージホットドッグ 1,000円 ■ 生ハムホットドッグ 1,000円 ■ 生ハム 700円</p>	<p>⑥ DOMUS</p> <p>■ ニョッキ・ジェノベーゼ 1,000円 ■ ニョッキ・ソレンティーナ 1,500円 ■ ニョッキ・カチョエペベ 1,500円</p>	<p>⑦ 8th SEA OYSTER</p> <p>※出店期間：5/22(水)、23(木)</p> <p>■ 牡蠣のワイン蒸し2ピース ~初夏のレモン風味~ 700円 ■ 牡蠣のワイン蒸し2ピース ~初夏のレモン風味~ バターバゲット添え 1,000円</p>	<p>⑧ DEAN & DELUCA</p> <p>※出店期間：5/24(金)~26(日)</p> <p>■ スパニッシュ ジャック・タリ・アソルト 1,000円 ■ DDフライドポテト 500円 ■ サクサクチキン 600円</p>	<p>⑨ Comatsu</p> <p>■ ステーキ&フリットのラクレット 1,980円 ■ CCP(コマツガリス&ビーテト)のラクレット 990円 ■ うきは産アスパラガスのラクレット 880円</p>
---	--	---	--	---	---	---	---	--