



マンサニージャ・ラ・ヒターナ

Manzanilla La Gitana

平均5年間熟成されたマンサニージャというライトなタイプ。
一年中フロール(酵母膜)が生息しているサンルーカル・デ・
バラメダという街でしかつくれないシェリーです。
潮や青リンゴの香りがする、フレッシュですっきりとした辛口。
よく冷やしてワイングラスでお楽しみください。

ブドウ品種:パロミノ 容量:750ml アルコール度数:15%
相性のいいお料理:エビの塩ゆで、カキ、生ハムなど



レブヒート Rebujito

- マンサニージャ・ラ・ヒターナ 60ml
- サイダー 60ml

(炭酸、トニックウォーター、ジンジャーエールも可)
材料をグラスに注ぎステア。ミントの葉を上飾りつける。

レブヒートとは、スペインのお祭りで良くのまれているカクテルです。
マンサニージャのクリアな酸味とサイダーの甘みが心地よいすっきりテイスト。

カクテルもおすすめ

¥ 0,000-





マンサニージャ・ラ・ヒターナ ハーフ

Manzanilla La Gitana half bottle

平均5年間熟成されたマンサニージャというライトなタイプ。
一年中フロール(酵母膜)が生息しているサンルーカル・デ・
バラメダという街でしかつくれないシェリーです。
潮や青リンゴの香りがする、フレッシュですっきりとした辛口。
よく冷やしてワイングラスでお楽しみください。

ブドウ品種:パロミノ 容量:375ml アルコール度数:15%
相性のいいお料理:エビの塩ゆで、カキ、生ハムなど



レブヒート Rebujiito

- マンサニージャ・ラ・ヒターナ 60ml
- サイダー 60ml

(炭酸、トニックウォーター、ジンジャーエールも可)
材料をグラスに注ぎステア。ミントの葉を上にはりつける。

レブヒートとは、スペインのお祭りで良くのまれているカクテルです。
マンサニージャのクリアな酸味とサイダーの甘みが心地よいすっきりテイスト。

カクテルもおすすめ

¥ 0,000-



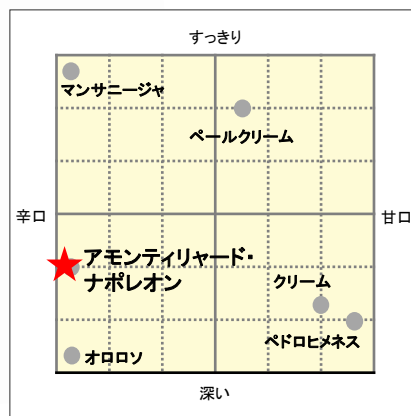


アモンティリヤード・ナポレオン

Amontillado Napoleon

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

フロールがなくなるまでマンサニージャを
平均8年間熟成させたアモンティリヤードタイプ。
ヘーゼルナッツを思わせる高貴な香りが広がります。
ソフトでまろやかな口当たりです。



ブドウ品種: パロミノ

容量: 750ml

アルコール度数: 17.5%

相性の良いお料理: ハードタイプのチーズ
(パルメジャーノ、マンチェゴなど)、
炭火焼したお肉やお野菜など

¥ 0,000

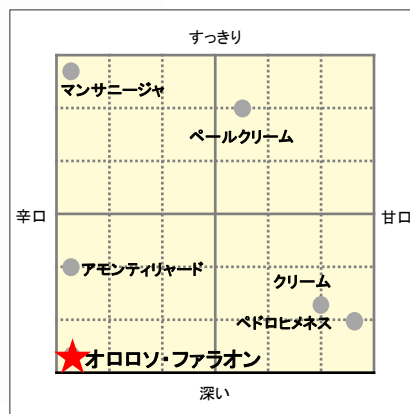


オロロソ・ファラオン

Oroloso Faraon

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

フロールが発生しない17度以上に酒精強化し、
平均8年間酸化熟成させたオロロソタイプ。
クルミやドライフルーツを思わせる香り。
なめらかな口当たりとで、ふくよかな味わいです。



ブドウ品種: パロミノ

容量: 750ml

アルコール度数: 18%

相性の良いお料理: カジョス(ハチノス)

のトマト煮込み、牛肉のお料理など

¥ 0,000

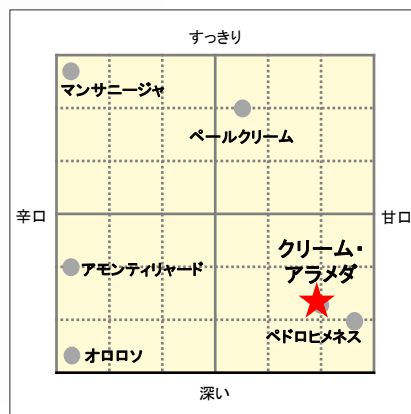


クリーム・アラメダ

Cream Arameda

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

熟成途中のオロロソとペドロヒメネスをブレンドし、
平均8年間熟成させた甘口タイプ。
凝縮されたナッツの香りと、
ドライイチヂクのような甘さがあります。



ブドウ品種: パロミノ、ペドロヒメネス
容量: 750ml

アルコール度数: 18%

相性の良いお料理: ナッツ、チーズ、
フォアグラなど

¥ 0,000

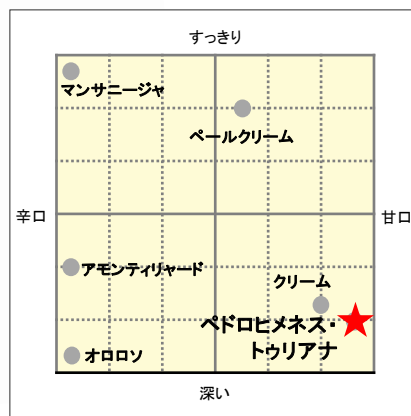


ペドロヒメネス・トゥリアナ

Pedro Ximenez Triana

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

天日干しさせたペドロヒメネスのブドウを使用し、
平均15年間熟成させた甘口タイプ。
レーズンやプルーンの香りで、黒糖を溶かした
シロップのように口の中でとろけます。



ブドウ品種: パロミノ

容量: 750ml

アルコール度数: 18%

相性の良いお料理: カジョス(ハチノス)
のトマト煮込み、牛肉のお料理など

¥ 0,000



フィノ・イダルゴ

FINO HIDALGO

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

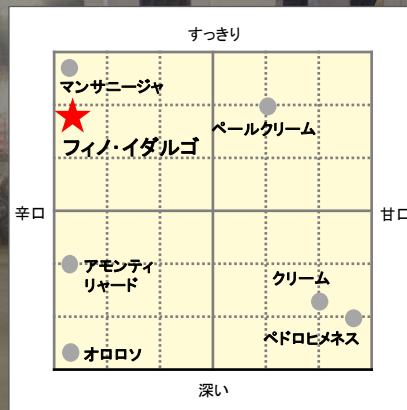
フロールのもとで酵母熟成させた、
ライトなタイプ。
爽やかな芳香と酵母に由来する
アーモンド香が心地よく口の中に
広がります。

ブドウ品種：パロミノ

容量：750ml

アルコール度数：15%

相性の良いお料理：タパスやピンチョスなどと
一緒にアペリティフとして



¥ 0,000-



ミディアム・イダルゴ

MIDIUM HIDALGO

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

フロールが消えてもさらに熟成を行うため、
複雑な旨味が持ち味。
ヘーゼルナッツの風味と、甘さと
辛さのバランスがよく取れています。

ブドウ品種：パロミノ

容量：750ml

アルコール度数：17%

相性の良いお料理：ソフトタイプのチーズ
ナッツ、ドライフルーツなど



¥ 0,000-





ペールクリーム・イダルゴ

PALE CREAM HIDALGO

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

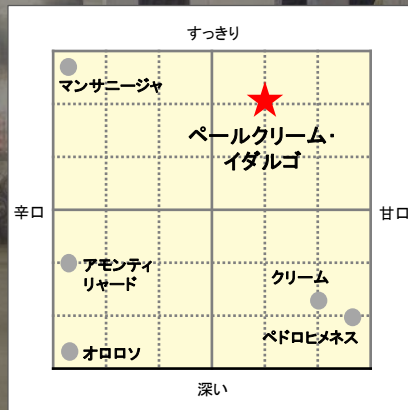
マンサニージャに精留濃縮ぶどう液を加えて造られる、キリッとしたやさしい甘さのペールクリーム。アーモンドの香りが広がる、すっきりとしたタイプです。

ブドウ品種：パロミノ

容量：750ml

アルコール度数：17.5%

相性の良いお料理：フレッシュなフルーツ、焼き菓子など



¥ 0,000-





モスカテル・イダルゴ

MOSCATEL HIDALGO

～No.1マンサニージャ メーカーがつくる自慢の逸品～

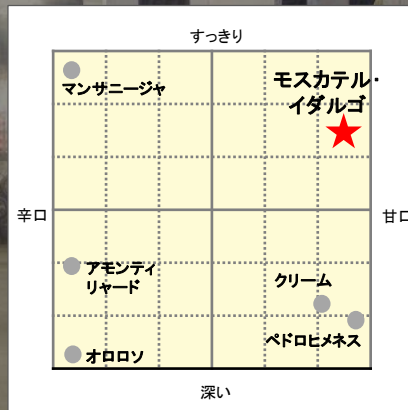
天日干しさせたモスカテルを使用した甘口。
フローラルでナツティな風味が全体を包み、
滑らかでリッチな香りが広がります。

ブドウ品種:モスカテル

容量:750ml

アルコール度数:17.%

相性の良いお料理:ナッツ、ドライフルーツなど



¥ 0,000-