Release 2026/11/01

日本在住唯一人の「マスターオブワイン」大橋健一氏がセレクト
個性際立つ、4種のボジョレー新酒を『ラウンジマーブル』で

今年のラウンジ マーブルでは、世界最高峰のワイン資格「マスター・オブ・ワイン」を持つ大橋健一氏がセレクトした、希少な銘柄を含む4種のボジョレー新酒をご用意しました。
造り手の哲学と個性が息づく、華やかな香りと瑞々しい果実味。ひと口ごとに広がる味わいの違いは、まさに新酒の季節ならではの愉しみです。限定本数ですのでなくなり次第終了とさせていただきます。



ドメーヌ・フランク・ラージ ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール 2026
フランス・ボジョレー・ヴィラージュの造り手、フランク・ラージが手掛けるプリムール。伝統的な醸造技術と葡萄栽培へのこだわりが生む、ガメイ種の瑞々しい赤い果実の香り。爽やかな酸味と豊かな果実味が調和する、収穫の喜びを映した一本です。
＜ガメイ＞＜赤・辛口＞＜瑞々しい果実味＞

グラス　1,200円（90㎖）
　　600円（45㎖）
ボトル　10,000円

ドメーヌ・デ・コトー・ド・フォン・クレ プリムール 2026
フランス・ボジョレー地方の生産者、ドメーヌ・デ・コトー・ド・フォン・クレが醸すプリムール。ガメイ種ならではの若々しい果実味と軽やかな飲み口が魅力。収穫したばかりの葡萄の瑞々しさを感じながら、新しいヴィンテージの幕開けを楽しむ一本です。
＜ガメイ＞＜赤・辛口＞＜フレッシュ・軽快＞

グラス　1,200円（90㎖）
　　600円（45㎖）
ボトル　10,000円

シャトー・カンボン ボジョレー・ヌーヴォー 2026
ボジョレーの自然派ワインを象徴するシャトー・カンボン。自然派の先駆者マルセル・ラピエールらが1995年に取得し、現在は次世代のアレクサンドル・ラピエールがその哲学を継承。ガメイのピュアな果実味と華やかな香り、しなやかな口当たりが魅力のヌーヴォーです。
＜ガメイ100％＞＜赤・辛口＞＜華やか・ピュアな果実味＞

グラス　1,600円（90㎖）
　　800円（45㎖）
ボトル　14,000円

ジョルジュ・デコンブ ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2026
ボジョレー・ヴィラージュを手掛ける自然派の名手、ジョルジュ・デコンブ。マルセル・ラピエールに影響を受け、1987年から葡萄本来の個性を大切にしたワイン造りを実践。豊かな果実の凝縮感と伸びやかな酸味が調和する、新酒ながら奥行きのある一本です。
＜ガメイ100％＞＜赤・辛口＞＜凝縮感・豊かな果実味＞

グラス　1,600円（90㎖）
　　800円（45㎖）
ボトル　14,000円

期間：2026年11月19日（木）～30日（月）　なくなり次第終了とさせていただきます

表示料金にはサービス料と消費税が含まれます。

今までもこれからも、人生に寄り添い、発展を支える
宇都宮最上のおもてなしホテル

HOTEL NEW ITAYA
SINCE 1882

政府登録国際観光ホテル
日本ホテル協会正会員　創業明治十五年 ホテルニューイタヤ

公式サイト

〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り2丁目4番6号 / TEL 028-635-5511 / FAX 028-633-3772　https://newitaya.com/