

# Wine List

クワンチャイのタイ料理は天然発酵調味料を主に使用しています。ワインの香りや風味が損なわれないのでメリタージュもばっちりです。  
クワンチャイの美味しいタイ料理がより一層 際立ちます。詳しくは担当スタッフにご相談下さい。

Khuanjai Thai cuisine mainly uses natural fermented seasonings. The aroma and flavor of the wine are not impaired, so the meritage is perfect. Khuanjai's delicious Thai cuisine stands out even more. Please consult the staff in charge for details.

## Vintage Wine



シャトーデュクリボ カユ  
Chateau ducru beaucaillou

¥128,000



プロビダンス (ニューゼーランド)  
Providence

¥88,000



ジョセフフェルプスカベルネソーヴィニオン  
JOSEPH PHELPS CABERNET SAUVIGNON

¥38,000



## Red Wine



ニュートンアンフィルタートカベルネソーヴィニオン  
Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon

¥18,000



ヴィラデストヴィニロンリザーヴメルロー  
Villa d'est vignerons reserve merlot

¥18,000



ヴィラデストプリマベラメルロー  
Villa d'est primavera merlot

¥9,000



ロシュバンブルゴニュピノワール  
Rochebin Bourgogne pinot noir

¥6,000



テラザスレゼルヴァマルベック(アルゼンチン)  
TERRAZAS RESERVA MALBEC

¥6,000

お手頃ワイン  
Affordable wine

¥2,980








※希少ワインにつき欠品の場合はご容赦下さいませ

# Sparkling Wine

	モエシャント <sup>®</sup> ンモエアンパ <sup>®</sup> リアル MOET&CHANDON MOET IMPERIAL	¥18,000
	モエシャント <sup>®</sup> ンネクターアンパ <sup>®</sup> リアル MOET&CHANDON NECTOR IMPERIAL	¥20,000
	モエシャント <sup>®</sup> ンロゼアンパ <sup>®</sup> リアル(375ml) MOET&CHANDON ROSE IMPERIAL	¥12,000
	シャント <sup>®</sup> ンブリュット <sup>®</sup> ノンビ <sup>®</sup> ンテージ Chandon Brut non vintage	¥7,000
	お手頃ワイン Affordable wine	¥2,980
	ランブルスコ (微発泡) Lambrusco	¥2,980



# White Wine

	クラウデ <sup>®</sup> イベイソーヴ <sup>®</sup> イニオンブ <sup>®</sup> ラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc	¥18,000
	ヴィラデ <sup>®</sup> ストヴィニロンザ <sup>®</sup> ーフ <sup>®</sup> シャルト <sup>®</sup> ネ Villa d'est vignerons reserve chardonnay	¥18,000
	ヴィラデ <sup>®</sup> ストプリマバー <sup>®</sup> ラ <sup>®</sup> シャルト <sup>®</sup> ネ Villa d'est primavera chardonnay	¥9,000
	ロシュバ <sup>®</sup> ンブルゴ <sup>®</sup> ーニユシャルト <sup>®</sup> ネ Rochebin Bourgogne chardonnay	¥7,000
	テラザ <sup>®</sup> スレゼルヴァ <sup>®</sup> シャルト <sup>®</sup> ネ(アルゼンチン) Terrazas Reserva chardonnay	¥6,000
	お手頃ワイン Affordable wine	¥2,980



クワンチャイ 長谷川オーナー とワインの関りは数十年に及びます。

世界最大のマスターオブワイン協会の長谷川は日本人として初めてのサーターに選ばれたのを始め、同協会が行うWSET ワイン&スピリッツ エデュケーション・トラストの日本校で初めて開校。ソムリエ、シニアソムリエ、コンセルジュ等の教育を、数名のマスターオブワインと共に行っていました。(現在は日本航空が日本でのWSETの教育を行っています) また随筆家であり画家でもある玉村豊男さんとの交友関係から玉村さんが夢見たワイナリー開業のチャーターメンバーとして関わりました。今や玉村さんがオーナーの長野県にあるヴィラデストワイナリーは日本のブティックワイナリーの最高峰に位置付けられ、日本政府の公式行事にも採用されています。

従来、タイ料理は中華料理に似て化学調味料を多用することから、香りや風味を味わうワインとの相性は悪いと考えられてきました。しかしながら、中国でもLVMHがアオワンという高級中国産ワインを生産する様になるなど時代は大きく変わってきました。化学調味料依存のタイ料理ではワイン本来の素材の良さや、微かな旨みは味わえません。天然発酵調味料と素材の味わいを生かす、クワンチャイはワインに合うタイ料理を提供する数少ないタイ料理店です。