

# Occi Gabi wine

北海道余市にあるワイナリー「オチガビワイナリー」の  
こだわりのワインを取り揃えました。

## RED WINE 赤ワイン

### ・オチガビ・ヴァン・ルージュ [ミディアムボディ]

赤品種のツヴァイゲルトレーベ、ドルンフェルダグの2種類の品種を混ぜて  
作りました。複雑味をお楽しみください。

ボトル ..... ¥2,280 (税込)

グラス ..... ¥500 (税込)

### ・ヴァン・ルージュ・ドウミ・セック [ライトボディ]

数種類の赤ワイン品種を混ぜて作りました。甘口のライトボディなので  
軽い飲み口。さらっと飲める赤ワインです。

ボトル ..... ¥2,500 (税込)

グラス ..... ¥530 (税込)

### ・ツヴァイゲルトレーベ [ライトボディ]

6ヶ月の新樽熟成を経てビン詰めしました。  
程よい樽香と軽めの口当たりで大変飲みやすいと好評です。  
お肉料理だけでなく、お魚料理や和食にも良く合います。

ボトル ..... ¥2,640 (税込)

グラス ..... ¥560 (税込)

### ・キュヴェ・カベルネ [フルボディ]

6ヶ月の新樽熟成を経てビン詰めしました。濃い赤色にしっかりとした樽香、  
4種類のカベルネにキュヴェで複雑な味が楽しめます。

ボトル ..... ¥4,700 (税込)

グラス ..... ¥900 (税込)

### ・ピノ・ノワール [ミディアムボディ]

ブルゴーニュの代表品種、ピノ・ノワール。  
ワインにすると複雑な味わいと独特な深い味わいが楽しめます。  
お魚料理やお肉料理、和食などにも良く合います。

ボトル ..... ¥6,900 (税込)

グラス ..... ¥1,260 (税込)

### ・アコロン [ミディアムボディ]

ピノ・ノワールの変種で、飲みやすい赤ワインです。ミディアムボディです  
が味はしっかりしており、非常に飲みやすいワインに仕上がりました。  
お魚にもお肉にも良く合います。

ボトル ..... ¥9,100 (税込)

グラス ..... ¥1,550 (税込)

## WHITE WINE 白ワイン

### ・ヴァン・ブラン・ドウミ・セック [甘口]

少し甘めに仕上げた白ワインで、食前酒におすすめです。  
すっきりとした口当たりで甘みを感じる美味しい白ワインになりました。

ボトル ..... ¥2,280 (税込)

グラス ..... ¥500 (税込)

### ・シャルドネ 白ラベル [辛口]

スッキリとした辛口で樽熟成をしていないため樽香の無いタイプです。  
シャルドネの味も奥行きも良く出てまいりました。お好みの白ワインです。

ボトル ..... ¥3,600 (税込)

グラス ..... ¥720 (税込)

### ・シャルドネ 黒ラベル [辛口]

2013年に植えたぶどうの木はその後土になじんでいかにも「余市テロワール」  
のシャルドネとなってくれました。  
自社畑で採れたシャルドネだけで作ったワインです。  
樽熟成しているため樽の香りが楽しめます。

ボトル ..... ¥4,700 (税込)

グラス ..... ¥900 (税込)

### ・ピノ・グリ [辛口]

名前の通りフランス中部ブルゴーニュ地方のピノ族の一員ですが、ドイツ  
最南部のバーデン地方や北イタリアでも栽培されている高級白ワイン品種  
です。独特な味わいに特徴があります。

ボトル ..... ¥4,700 (税込)

グラス ..... ¥900 (税込)

### ・ムスカテラー [辛口]

マスカットの香りのする果実味溢れるワイン。  
自社畑のぶどうのみを使い、選果を丁寧に行い仕込みました。  
大変少ない生産量ですが、美味しいワインになりました。

ボトル ..... ¥4,700 (税込)

グラス ..... ¥900 (税込)

Occi Gabi Winery

# SPECIAL MENU

— スペシャルメニュー —

今から14年前の2008年12月から約3年半。  
モンシエールは、日本航空 関西国際空港～ハワイ・ホノルル便の  
機内食デザートに「堂島ロール」を提供させていただきました。  
海外旅行が制限されて、飛行機に乗る機会が減った今、  
少しでも旅行している気分を味わっていただきたい…。  
そんな思いでこの度、元日本航空 コーポレートシェフ 西尾シェフと  
モンシエールがコラボいたしました。

元日本航空 コーポレートシェフ × 元リッツカールトン パティシエ



西尾 義光 Yoshimitsu Nishio

株式会社NKフーズコネクション代表取  
締役。機内食開発とホテルレストランで  
計32年間腕を振るう。2008年にはシン  
ガポールで開催された世界機内食コン  
クールで優勝。その後日本航空にてコー  
ポレートシェフとして世界中の機内食メ  
ニュー開発に携わる。



郷田 寛司 Hiroshi Goda

宮崎県にある創業123年の老舗洋菓子店  
で生まれ、幼少よりパティシエを夢見て店  
を手伝う。専門学校卒業後は大阪全日空  
ホテルやリッツカールトンなど有名ホテル  
で腕を磨き、現在はモンシエールのグラン  
シェフとして商品の監修をする傍ら、専門  
学校の講師も務める。

ワインはすべてオチガビワイナリーのワインを使用しています



## Occi Gabi Winery

北海道余市にあるぶどう畑とワイナリー&  
レストラン Occi Gabi (オチガビ)。醸造蔵の  
まわりをワイン専用ぶどう畑で取り囲んだ  
ワイナリーで、ワイン醸造家として知られる  
落希一郎氏による外国の液体や生食用ぶ  
どうを一切使用しない100%余市産のぶ  
どうを使ったワイン作りが行われています。



## 落希一郎

Kiichiro Ochi

20代半ばより欧州でワイン  
作りを学び、帰国後、持ち  
帰ったワイン用ぶどう品種  
の栽培に注力する。2012年、  
近年の温暖化に対処しつ  
つ、北海道を真のワインラ  
ンドにすべく余市町に転進。  
“本物のワイン作り”にこ  
だわり続けている。



# アラカルト

## SOUP スープ

- ・オニオングラタンスープ ..... ¥825 (税込)  
餡色になるまで炒めたオニオンを  
フォンブラン(野菜とチキンで取ったお出汁)でコトコト煮込んだスープ。
- ・クラムチャウダー ..... ¥1,078 (税込)  
北海道のホタテ、国産あさり、マッシュルームや玉ねぎ・ジャガイモ・人参などの野菜を  
「堂島ロール」のクリームで煮込んだクラムチャウダーをバター風味のサクサクしたパイで包んで  
オーブンで焼き上げました。魚介と野菜のうまみが広がる贅沢な一品。  
隠し味にオチガビワイナリーの白ワインを加えました。

## MAIN DISH メイン料理



- ・ビーフシチュー  
～72時間かけて作り上げた和牛のオチガビワインソース煮込み ..... ¥1,628 (税込)  
国産牛をオチガビワインと  
fondue (野菜と子牛の骨を煮込んだお出汁)で  
じっくり煮込んだ芳醇なビーフシチュー。  
「堂島ロール」のクリームをかけて、まろやかでコク深く仕上げました。

- ・チーズハンバーグ ..... ¥1,430 (税込)  
国産の牛と豚の合い挽きミンチにナツメグ、にんにくをしのばせて  
練り合わせたハンバーグに、ジャガイモと根セロリを混ぜ合わせた  
バター風味広がるマッシュポテトを添えました。  
フォンブラン(野菜とチキンで取ったお出汁)に「堂島ロール」の  
クリームとオチガビワイナリーの白ワインを混ぜた特製ソースで  
お召し上がりくださいませ。

- ・ポロネーゼ ..... ¥1,430 (税込)  
鹿肉のミンチと香味野菜(玉ねぎ・セロリ・ニンジン)を  
オチガビ赤ワインで煮込んだソースにパスタに絡ませました。

- ・海老の特製クリームグラタン ..... ¥1,430 (税込)  
凝縮した海老のうまみと「堂島ロール」のクリームで仕上げた  
特製ソースに、ペンネ、パジル、きのこをたっぷりしのばせ、  
2種のチーズをたっぷりのせて高温のオーブンでこんがり焼き上げました。

平日限定 15% OFF ※コースは除く

# コース

ORDER TIME 11:00 ~ 14:00 (L.O.14:00)

ドリンク1杯付 ¥4,400 (税込)

## HORS-D'ŒUVRE 前菜

- ・前菜2種盛り合わせ 鹿肉のパテとスモークサーモン  
希少な国産鹿肉とフォアグラを使用した贅沢なパテと、スモークした  
国産サーモンと、日本の山川畑の恵みをご堪能くださいませ。

## SOUP スープ

< お好きな一皿をお選びください >

- ・オニオングラタンスープ
- ・クラムチャウダー

## MAIN DISH メイン料理

< お好きな一皿をお選びください >

- ・チーズハンバーグ
- ・ビーフシチュー  
～72時間かけて作り上げた和牛のオチガビワインソース煮込み + ¥330 (税込)

## DESSERT デザート

< お好きなデザートをお選びください >

- ・本日のデザート
- ・ワゴンデザート < お好きなプティフル3つ >

## DRINK ドリンク

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ワイン + ¥550 (税込)  
グラス赤 (ヴァン・ルージュ・ドゥミ・セック) / グラス白 (シャルドネ)

