



RESTAURANT

2025

ON PREMISE COLLECTIONS

RIEDEL.CO.JP



265年以上の歴史を誇るワイングラスの老舗、リーデル。

同じワインでも異なる形状のグラスで飲むと香りや味わいが変わるという事に着目し、世界で初めてブドウ品種ごとに理想的な形状を開発したオーストリアのリーデル。これらのグラスは、世界中のワイン生産者たちと共に“ワークショップ”と呼ばれるテイスティングを繰り返して決定され、ワインの個性や造り手の想いまでも忠実に再現するグラスとして、ワイン生産者や愛好家の方々から絶大な信頼が寄せられています。



GO GREEN - SUSTAINABILITY

環境に優しい持続可能な取り組み



Our Glassware

- ・耐久性と持続可能性に優れた製品。長持ちし、長年にわたり繰り返し使用できます。
- ・最大 50% の製品が、自社工場でリサイクルされたリーデルのクリスタルガラスから製造されています。
- ・クリスタルガラスは化学的に不活性で、接触した物質や素材に反応しません。(プラスチックとは対照的です。プラスチックは、たとえばビスフェノール A (BPA) を放出する場合があります)。
- ・製造工程において、BPA やプラスチックは一切使用していません。
- ・リーデルのクリスタルガラスは、確認されている移行限度値すべてに準拠しています。飲食物に対する使用の安全性が十分に保証されています。
- ・100% リサイクル可能



Our Packaging

- ・グリーン・ドット (Green Dot)
(対象: ドイツ製リーデルは再生とリサイクルに取り組んでいます)
- ・45% FSC® 認証材—FSC: 森林管理協議会
- ・リクレイ社 (Reclay) 全システム採用 (対象: オーストリア製)
- ・リサイクル可能
- ・取引先は、積極的に持続可能性に取り組む供給業者に限定しています。
たとえば、モンディ社 (Mondi) とは、リーデルの<パフォーマンス シリーズ>向けにパッケージソリューションを共同開発して、サステナビリティアワードを受賞しています。



Our Factories

- ・環境認証 ISO 14001: 2015 および ISO 50001: 2011 を取得。
珪砂はヒルシャウ産を使用するなど、主原料は現地調達 (輸送距離を短縮)。
- ・圧縮空気、バーナー技術、エネルギー効率の高い駆動システム、LED 照明、廃熱回収、節水対策などさまざまな省エネプロジェクトを遂行。
- ・有害物質の代わりに、より環境に優しい物質を使用。



The main picture is shown in its original size.
All other pictures are shown in 20%. Valid for all pictures in the booklet.

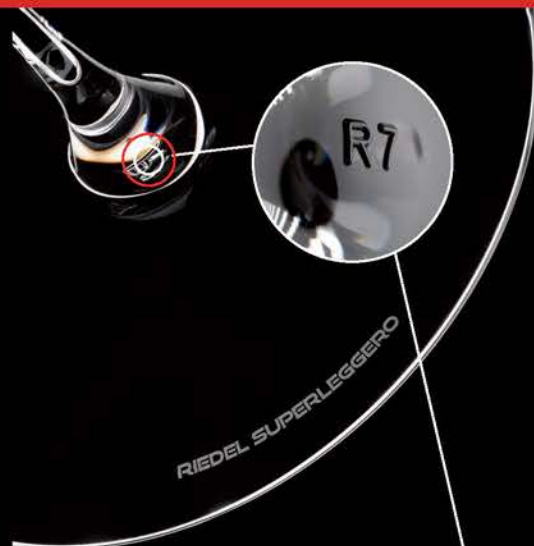


RIEDEL
SUPERLEGGERO

日本語字幕付き

BORDEAUX GRAND CRU

0425/00
H: 282 MM
D: 106 MM
C: 953 CCM



GRAPE VARIETAL SPECIFIC CODE

Riesling	R1
Chardonnay	R2
Sauvignon Blanc	R3
Champagne Wine Glass	R4
Spirits	R5
Hermitage/Syrah	R6
Burgundy Grand Cru	R7
Bordeaux Grand Cru	R8



BURGUNDY GRAND CRU

0425/16
H: 276 MM
D: 114 MM
C: 1022 CCM



HERMITAGE/SYRAH

0425/41
H: 267 MM
D: 100 MM
C: 668 CCM



CHAMPAGNE WINE GLASS

0425/28
H: 260 MM
D: 92 MM
C: 464 CCM



SAUVIGNON BLANC

0425/33
H: 261 MM
D: 92 MM
C: 400 CCM

RIEDEL SUPERLEGGERO



—RESTAURANT—

In homage to the 50th Anniversary of Sommeliers, RIEDEL relaunches Riedel Superleggero, and sets a new benchmark for premium machine-blown wine glasses.

RIEDEL SUPERLEGGERO is a masterpiece of state-of-the-art-technology. The perfection of a machine-made glass compared to handmade lies in the precision of the bowl and rim diameter and its consistent quality. The collection includes the largest, thinnest, and lightest glasses with the widest base diameter ever produced on machine. Riedel Superleggero glasses are fine-tuned instruments, specifically shaped to enhance your wine enjoyment. Perfectly balanced, grape varietal specific and with the look and feel of a handmade glass. The collection features eight grape varietal shapes.



RIESLING
0425/15
H: 252 MM
D: 92 MM
C: 400 CCM



CHARDONNAY
0425/97
H: 234 MM
D: 108 MM
C: 660 CCM



SPIRITS
0425/10
H: 244 MM
D: 92 MM
C: 248 CCM





4 US fl. oz (125 ML)



RIEDEL VELOCE

CABERNET/ MERLOT

0330/0-S
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 4" (104 MM)
C: 28 US fl. oz (829 CCM)



PINOT NOIR/NEBBIOLO
0330/07-S
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 4-1/2" (113 MM)
C: 25-3/4 US fl. oz (763 CCM)



SYRAH
0330/41
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 3-7/8" (101 MM)
C: 24-3/8 US fl. oz (720 CCM)



ROSÉ
0330/55
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 3-3/8" (86 MM)
C: 11-3/4 US fl. oz (347CCM)



CHARDONNAY
0330/97
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 4-3/8" (113 MM)
C: 23-3/8 US fl. oz (690CCM)



RIESLING
0330/15-S
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 3-5/8" (92 MM)
C: 19-1/4 US fl. oz (570CCM)



SAUVIGNON BLANC
0330/33
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 3-3/8" (86 MM)
C: 11-3/4 US fl. oz (347CCM)

RV

RIEDEL VELOCE

—RESTAURANT—

RIEDEL VELOCE is an impressive development based on state-of-the-art technology from Riedel's own factory in Weiden, Germany. Riedel wine glasses are developed through workshops in different shapes and sizes for specific grape varieties. Only highly advanced machine production can guarantee such precise and functional glass design language, in harmony with the respective profile of grape variety.



CHAMPAGNE WINE GLASS
0330/28
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 3-3/8" (86 MM)
C: 11 US fl. oz (327CCM)



WATER
0480/02
H: 4" (100 MM)
D: 3-1/8" (80 MM)
C: 14-1/2 US fl. oz (430CCM)



ALL PURPOSE TUMBLER
0330/20
H: 4-5/8" (118 MM)
D: 3-5/8" (92 MM)
C: 18-5/8 US fl. oz (550CCM)



RIEDEL VELOCE DECANTER RESTAURANT
1336/13
H: 10" (255 MM)
D: 4-3/4" (122 MM)
C: 25-3/8 US fl. oz 1,300CCM)



CABERNET SAUVIGNON
0123/0
H: 250 MM
D: 117 MM
C: 1002 CCM



SYRAH
0123/41
H: 250 MM
D: 110 MM
C: 865 CCM



PINOT NOIR/NEBBIOLO
0123/07
H: 250 MM
D: 115 MM
C: 950 CCM



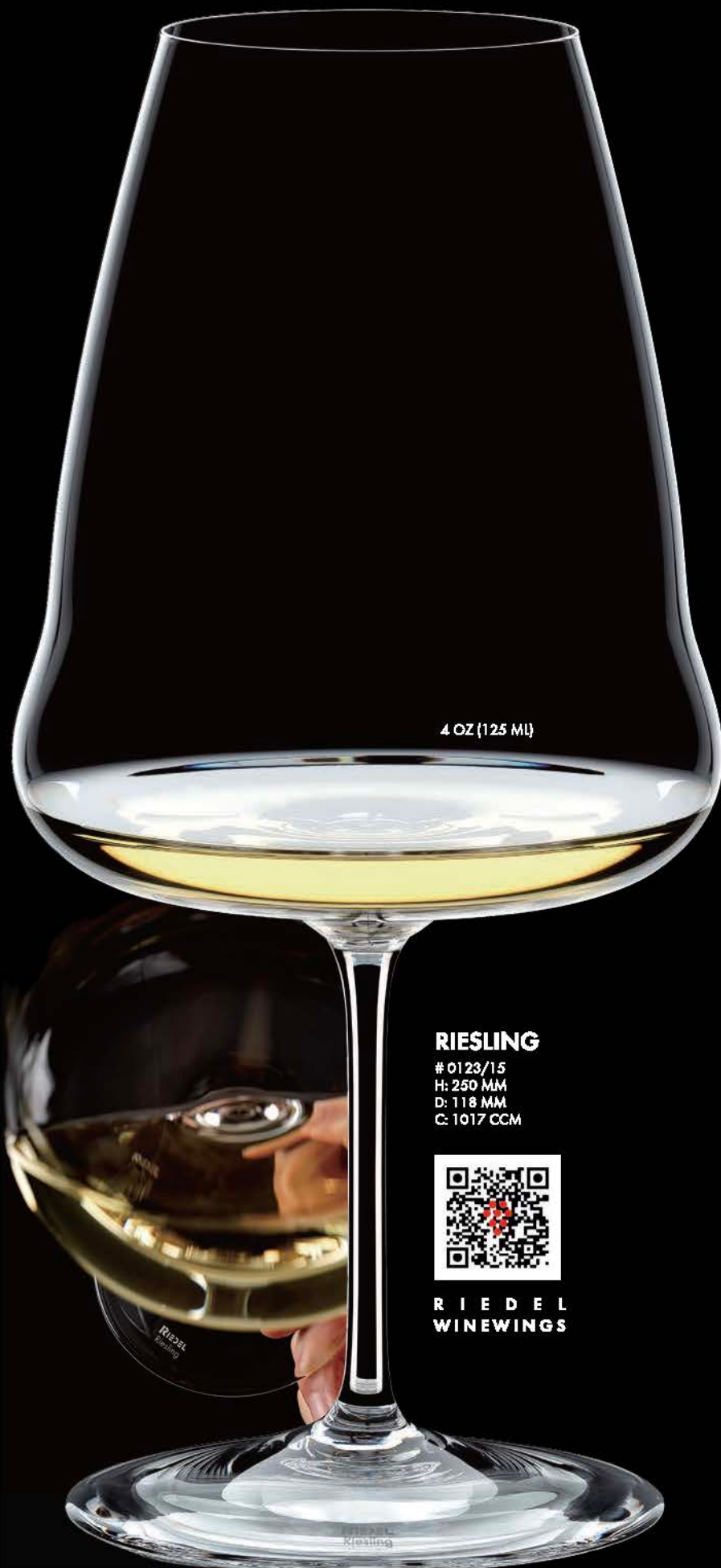
CHAMPAGNE WINE GLASS
0123/28
H: 250 MM
D: 108 MM
C: 742 CCM



SAUVIGNON BLANC
0123/33
H: 250 MM
D: 108 MM
C: 742 CCM



CHARDONNAY
0123/97
H: 250 MM
D: 108 MM
C: 736 CCM



4 OZ (125 ML)

RIESLING

0123/15
H: 250 MM
D: 118 MM
C: 1017 CCM



RIEDEL
WINEWINGS

performance

—RESTAURANT—

Lightweight, durable and dishwasher-safe - RIEDEL Performance glasses are executed in sparkling fine crystal, and feature long fine stems and large stable bases. Performance's unique optic impact not only adds a pleasing visual aspect to the bowl, but also increases the inner surface area, allowing the wine to open up and to fully show every aroma and subtle nuance.



RIEDEL
PERFORMANCE

CABERNET/ MERLOT

0884/0
H: 9-5/8" (245 MM)
D: 4-1/8" (105 MM)
C: 29-3/8 OZ (834 CCM)



SYRAH/SHIRAZ

0884/41
H: 245 MM
D: 100 MM
C: 631 CCM



PINOT NOIR

0884/67
H: 245 MM
D: 108 MM
C: 830 CCM



SAUVIGNON BLANC

0884/33
H: 245 MM
D: 90 MM
C: 440 CCM



CHAMPAGNE GLASS

0884/28
H: 245 MM
D: 390 MM
C: 375 CCM



RIESLING

0884/15
H: 245 MM
D: 96 MM
C: 623 CCM



CHARDONNAY

0884/97
H: 245 MM
D: 108 MM
C: 727 CCM

RIEDEL VERITAS

GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®

—RESTAURANT—



CABERNET/ MERLOT

0449/0
H: 235 MM
D: 95 MM
C: 667CCM

Timeless and elegant RIEDEL VERITAS is fine blown and light weight. Executed in sparkling crystal this classic glass collection is perfectly balanced in the hand. RIEDEL VERITAS is designed based on the iconic RIEDEL Grape Varietal Specific bowls which bring optimum wine enjoyment.

The special production technology developed for RIEDEL VERITAS underlines RIEDEL's hallmark leadership in performance-driven crystal drinkware for consumers and professionals.



NEW WORLD PINOT NOIR/
NEBBIOLO/
ROSÉ CHAMPAGNE
0449/67
H: 235 MM
D: 108 MM
C: 807 CCM



OLD WORLD PINOT NOIR
0449/07
H: 235 MM
D: 108 MM
C: 738 CCM



NEW WORLD SHIRAZ
0449/30
H: 246 MM
D: 96 MM
C: 709CCM



OLD WORLD SYRAH
0449/41
H: 235 MM
D: 96 MM
C: 630 CCM



RIEDEL
VERITAS

CHAMPAGNE WINE GLASS

0449/28
H: 235 MM
D: 85 MM
C: 459 CCM



RIESLING/ZINFANDEL
0449/15
H: 235 MM
D: 82 MM
C: 409 CCM



SAUVIGNON BLANC
0449/33
H: 235 MM
D: 82 MM
C: 440 CCM



VIOGNIER/CHARDONNAY
0449/05
H: 225 MM
D: 82 MM
C: 381 CCM



OAKED CHARDONNAY
0449/97
H: 217 MM
D: 108 MM
C: 655 CCM



COUPE/COCKTAIL
0449/09
H: 170 MM
D: 108 MM
C: 310 CCM



SPIRITS
0449/71
H: 235 MM
D: 60 MM
C: 170 CCM
D: B 82 MM



BEER
0449/11
H: 160 MM
D: 85 MM
C: 459 CCM

vinum

— RESTAURANT —



4 OZ (125 ML)

CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT

0416/0-6
H: 225 MM
D: 95 MM
C: 650 CCM



SYRAH/SHIRAZ
0416/30-6
H: 236 MM
D: 95 MM
C: 692 CCM



PINOT NOIR
0416/07-6
H: 210 MM
D: 108 MM
C: 725 CCM



RIESLING/ZINFANDEL
0416/15-6
H: 210 MM
D: 79 MM
C: 404 CCM



VIOGNIER/CHARDONNAY
0416/05-6
H: 198 MM
D: 79 MM
C: 370 CCM



**CHAMPAGNE
WINE GLASS**
0416/58-6
H: 225 MM
D: 86 MM
C: 445 CCM



CUVÉE PRESTIGE
0416/48-6
H: 218 MM
D: 68 MM
C: 230 CCM



DAIGINJO
0416/25-6
H: 205 MM
D: 79 MM
C: 390 CCM

X
EXTREME



**ROSÉ
CHAMPAGNE**

0454/55
H: 230 MM
D: 79 MM
C: 322 CCM
D: BASE 82 MM



CABERNET
0454/0
H: 247 MM
D: 105 MM
C: 800 CCM



PINOT NOIR
0454/07
H: 243 MM
D: 113.5 MM
C: 770 CCM



SHIRAZ
0454/32
H: 244 MM
D: 101 MM
C: 709 CCM



**RIESLING/
SAUVIGNON BLANC**
0454/05
H: 240 MM
D: 86.5 MM
C: 490 CCM



OAKED CHARDONNAY
0454/97
H: 227 MM
D: 113.5 MM
C: 670 CCM



PROSECCO SUPERIORE
0454/85
H: 222 MM
D: 79 MM
C: 305 CCM



COCKTAIL
0454/17
H: 175 MM
D: 113MM
C: 250 CCM



JUNMAI
0454/27
H: 200 MM
D: 113.5 MMv
C: 495 CCM

大吟醸



<RIEDEL O>
DAIGINJO O
#2414/22 H:106mm 375ml



<VINUM>
DAIGINJO(SAKE)GLASS
#0416/75 H:205mm 380ml

純米



<EXTREME>
JUNMAI(SAKE)GLASS
#4441/27H:200mm 495ml

1. 蔵元の熱き想い

1997年金沢の老舗蔵元「福光屋」社長から様々なグラス作りで成功を収めてきたリーデルに『日本酒の美味さを正しく伝えられる専用グラスを開発できないだろうか?』という依頼がありました。

2. 日本酒のテイスティングから

10代目当主 ゲオルグ・リーデルが来日し「グラスを作るためにはまずお酒を知る」というリーデルの基本方針のもとに、純米酒、吟醸酒など数々の日本酒がテイスティングされました。その結果、芳香に優れた大吟醸酒には大きめの器が適していることがわかりました。

3. 六十種類ものサンプルから

早速、大吟醸酒にふさわしいグラス形状の選考が、蔵元12社をはじめ日本酒専門家の協力を得て、始められました。テイスティングによる選考会は何度も繰り返され、60種あったサンプルグラスは6種類にまで絞り込まれました。

4. 納得のグラス

オーストリア大使公邸で行なわれた最終選考会において、ひとつのグラスが圧倒的評価を得ました。開発着手から半年余り、ようやくここに大吟醸グラスが誕生したのです。

『大吟醸』グラス

縦長のボウル形状が、大吟醸酒/吟醸酒の特徴である、みずみずしくフルーティーな香りを引き出し、爽やかな甘みとスッキリとした飲み口をもたらす。主に吟醸酒に代表されるフルーティーな香りを持つ日本酒に最適なグラス。

The elegant egg-shaped Daiginjo glass is suitable for aromatic styles with a lighter body and pure characteristics – such as Daiginjo, Ginjo, Junmai Daiginjo and Junmai Ginjo. It highlights sake's fruity and floral bouquet while bringing sweetness, acidity and bitterness into balance.

純米酒に特化したグラス形状を約8年かけて開発

「ワイングラスで日本酒を楽しむ」という新しいコンセプトが広がるきっかけともなった『大吟醸』グラス。

「縦長の卵型」という形状は、吟醸造りと半分以上米を磨くことでもたらされる、フルーティーな香りやすっきりとした味わいという大吟醸酒の特徴には最適な形状でした。

その反面、日本酒の豊かで上質な「うまみ」をじっくりと味わい尽くすには、極めて不向きなものだったのです。

2010年には『純米』グラス開発の動きもありましたが、「純米酒」の多様性からプロジェクトは休止。試行錯誤を繰り返す中で、徐々に純米酒への注目度も増し、グラス開発のターゲットも明確化することで、ついに昨年にプロジェクトは再始動したのです。

のべ170人の蔵元や専門家の意見を集約し、一つのボウル形状が選ばれました。

『純米』グラス

大ぶりで横長、飲み口の口径が大きい形状が、純米酒の特徴である、ふくよかな米の「うまみ」を引き出し、柔らかなクリーミーな質感を口中に長く留める。主に純米酒に代表される、ふくよかな米の「うまみ」とクリーミーな質感を持つ日本酒に最適なグラス。

The Junmai sake glass features a large diamond-shaped bowl to accentuate the layered and umami-rich flavour profile associated with Junmai-shu's full body, slightly higher acidity and velvety texture.

The wide rim allows the flow of Junmai-shu's fuller and more complex characteristics to be evenly distributed across the palate.

『大吟醸』『純米』グラス×日本酒 グラスマッチングチャート

(米、乳製品、蜂蜜、木の实
木の香/きのこ、香ばしい、土)
(Rice, Dairy, Honey, Nuts, Roasted
Woody/Mushroom, Earthy)

AROMA

熟成酒
AGED

JUNMAI

グラスでの
サービス温度帯

20℃

Maximum
Serving level: 80ml

純米

山廃
YAMAHAI

生酏
KIMOTO

15℃

純米(軽いタイプ)
LIGHTER
JUNMAI SAKE

ライトボディ
LIGHT BODY
(クリーン、ピュア)
(Clean, Pure)
うまみー軽め
UMAMI-LIGHT

TASTE

TASTE

フルボディ
FULL BODY
(複雑味、粘性)
(Complex, Viscous)
うまみー濃厚
UMAMI-RICH

DAIGINJO

純米 吟醸
JUNMAI-GINJO

15℃

大吟醸

吟醸
GINJO
Maximum
Serving level: 80ml

10℃

純米
大吟醸
JUNMAI
-DAIGINJO

大吟醸
DAIGINJO

AROMA

(フルーティー、フローラル)
(Fruity, Floral)

グラスでの
サービス温度帯

RIEDEL

GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®

—RESTAURANT—

Riedel Restaurant is Riedel's benchmark, varietal specific wine glass collection. The Riedel Restaurant collection features special glass shapes and sizes for fine wines and spirits. These glasses have proven to consumers and restaurateurs that wine pleasure and appreciation starts with the glass. They are extremely functional and high in the quality that Riedel is known for, yet reasonably priced.



BORDEAUX GRAND CRU
0447/00
H: 254 MM
D: 108 MM
C: 960 CCM



OLD WORLD SYRAH
0447/30
H: 237 MM
D: 96 MM
C: 640 CCM



NEW WORLD PINOT NOIR
0447/07
H: 228 MM
D: 108 MM
C: 850 CCM



NEW WORLD SHIRAZ
0446/30
H: 226 MM
D: 95 MM
C: 650 CCM



CABERNET/MERLOT
0446/0
H: 215 MM
D: 95 MM
C: 610 CCM



OLD WORLD PINOT NOIR
0446/07
H: 215 MM
D: 108 MM
C: 700 CCM



ZINFANDEL
0446/15
H: 214 MM
D: 79 MM
C: 370 CCM



RIESLING
0446/15
H: 214 MM
D: 79 MM
C: 370 CCM



CHARDONNAY/VOIGNIER
0446/05
H: 203 MM
D: 79 MM
C: 350 CCM



OAKED CHARDONNAY
0446/97
H: 195 MM
D: 108 MM
C: 700 CCM



CHAMPAGNE WINE GLASS
0446/58
H: 221 MM
D: 85 MM
C: 440 CCM



CHAMPAGNE GLASS
0446/48
H: 217 MM
D: 70 MM
C: 260 CCM



WATER
0446/02
H: 148 MM
D: 78 MM
C: 350 CCM

GRAPE @ RIEDEL

Discover the versatility of 2024 GRAPE@RIEDEL. A trio of sizes perfect for an array of wines, fun drinks, and cocktails. Meticulously crafted for varietal precision, these glasses excel in both mixology and wine enjoyment. Embrace professionalism with optimal fill levels and enjoy the multi-tasking design of GRAPE@RIEDEL – where style, functionality, and affordability meet.



**CABERNET/
MERLOT/
COCKTAIL**
0424/0
H: 9-1/4" (235 MM)
D: 4" (103 MM)
C: 28 US fl. oz (830 CCM)



**PINOT NOIR/NEBBIOLO/
APERITIVO**
0424/07
H: 9-1/4" (235 MM)
D: 4-3/8" (111 MM)
C: 25-3/8 US fl. oz (750 CCM)



**WHITE WINE/CHAMPAGNE
GLASS/SPRITZ DRINKS**
0424/05
H: 9-1/4" (236 MM)
D: 3-5/8" (92 MM)
C: 18-5/8 US fl. oz (550 CCM)

NEW 2025



CHAMPAGNE FLUTE
0424/08
H: 241 mm (9-1/2 inches)
D: 83 mm (3-1/4 inches)
C: 250 ccm (8-1/2 US fl. oz)



CHARDONNAY/GIN TONIC
0424/97
H: 215 mm (8-1/2 inches)
D: 111 mm (4-3/8 inches)
C: 650 ccm (22 US fl. oz)



COUPE/COCKTAIL
0424/09
H: 170 mm (6-3/4 inches)
D: 111 mm (4-3/8 inches)
C: 320 ccm (10-7/8 US fl. oz)



MARTINI/COCKTAIL
0424/77
H: 185 mm (7-1/4 inches)
D: 102 mm (4 inches)
C: 200 ccm (6-3/4 US fl. oz)

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY

WINE FRIENDLY



RIEDEL 001
MAGNUM
0260/0
H: 10-1/2" (261 MM)
D: 4-3/8" (110 MM)
C: 33-5/8 US fl. oz (995 CCM)



RIEDEL 002
RED WINE
0260/02
H: 9-3/4" (247 MM)
D: 3-7/8" (97 MM)
C: 22-1/2 US fl. oz (667 CCM)



RIEDEL 003
WHITE WINE/CHAMPAGNE GLASS
0260/03
H: 8-3/4" (221 MM)
D: 3-3/8" (85 MM)
C: 14-7/8 US fl. oz (440 CCM)



DEGUSTAZIONE O
0489/41
H: 4-5/8" (118 MM)
D: 3-3/4" (96 MM)
C: 19-1/4 US fl. oz (570 CCM)

WINE FRIENDLY

OLIVERTURE

restaurant

The Overture Restaurant series is a utilitarian update to Riedel's consumer-friendly Overture collection. Created to help both restaurateurs and their clients, Overture Restaurant's versatile bowl shapes for red and white will increase patrons' drinking pleasure, and their sturdy and slightly cropped stems will make for more efficient serving and storing.



MAGNUM
0480/90
H: 7-7/8" (201 MM)
D: 3-1/2" (90 MM)
C: 18 US fl. oz (530 CCM)



RED WINE
0480/00
H: 7-3/8" (187 MM)
D: 3-1/8" (79 MM)
C: 11-7/8 US fl. oz (350 CCM)



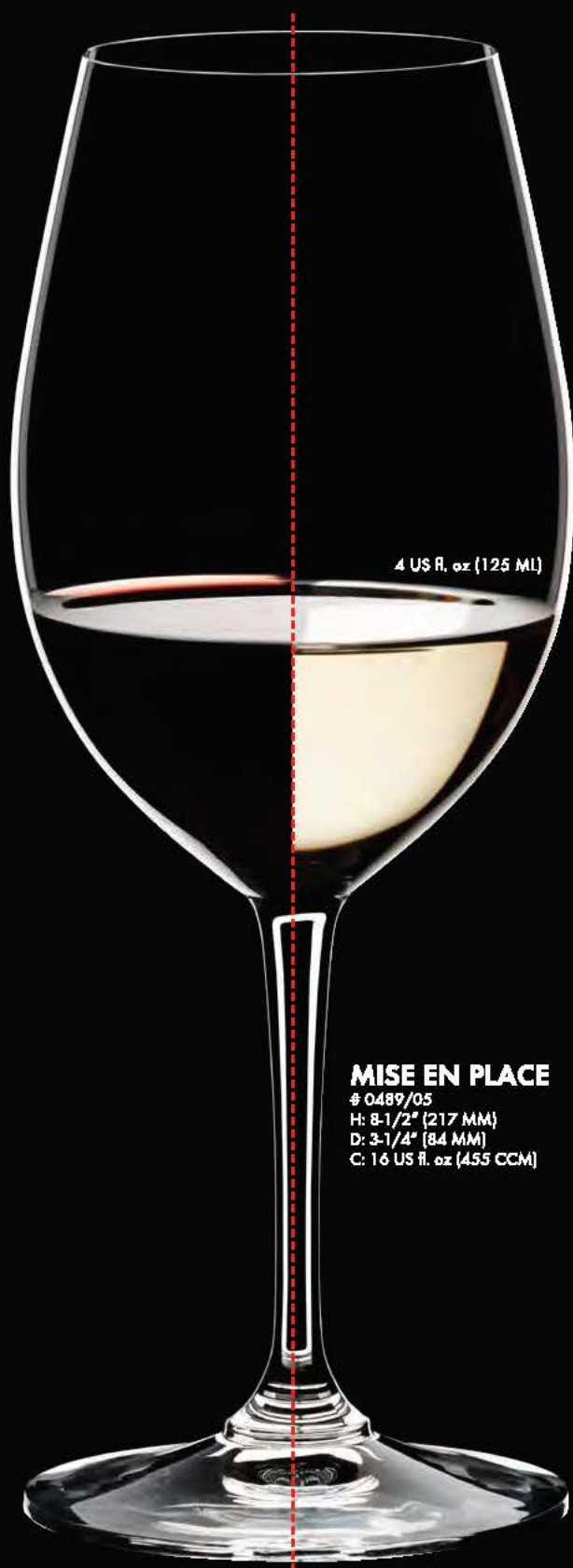
WHITE WINE
0480/05
H: 7-1/8" (180 MM)
D: 2-7/8" (73 MM)
C: 9-1/2 US fl. oz (280 CCM)



CHAMPAGNE GLASS
0480/08
H: 8-3/4" (224 MM)
D: 2-3/4" (70 MM)
C: 9-3/4 US fl. oz (290 CCM)

degustazione

DEGUSTAZIONE, created with young entrepreneurs in mind, is a collection offered at an accessible price for restaurateurs who still wish to serve their customers flavor-maximizing wine friendly glasses. These wine glasses offer patrons the wine friendly experience, and are the perfect starter glassware for restaurateurs on the rise.



MISE EN PLACE

0489/05
H: 8-1/2" (217 MM)
D: 3-1/4" (84 MM)
C: 16 US fl. oz (455 CCM)



RED WINE

0489/0
H: 8-7/8" (224 MM)
D: 3-1/2" (89 MM)
C: 18-7/8 US fl. oz (560 CCM)



WHITE WINE

0489/01
H: 8" (205 MM)
D: 3-1/8" (79 MM)
C: 11-1/2 US fl. oz (340 CCM)



CHAMPAGNE FLUTE

0489/48
H: 5" (224 MM)
D: 3" (78 MM)
C: 7-1/8 US fl. oz (212 CCM)



DEGUSTAZIONE O

0489/41
H: 4-5/8" (118 MM)
D: 3-3/4" (96 MM)
C: 19-1/4 US fl. oz (570 CCM)

GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®

—RESTAURANT O—



STEMLESS RIEDEL
O PRODUCTION

Restaurant O makes broken stems a thing of the past. Based on the benchmark shapes of RIEDEL's Vinum collection, O offers a stemless tumbler option which is the ideal glass for everyday use. It is RIEDEL's most casual collection and an elegant, uncomplicated design.



CABERNET/MERLOT
0412/0
H: 4-7/8" (121 MM)
D: 3-3/4" (95 MM)
C: 21 US fl. oz (620 CCM)



SYRAH/SHIRAZ
0412/30
H: 5-3/8" (132 MM)
D: 3-3/4" (95 MM)
C: 21 US fl. oz (620 CCM)



NEW WORLD PINOT NOIR
0412/67
H: 4-7/8" (124 MM)
D: 4-1/4" (108 MM)
C: 25-3/4 US fl. oz (760 CCM)



PINOT/NEBBIOLO
0412/07
H: 4-3/8" (110 MM)
D: 4-1/4" (108 MM)
C: 23-3/8 US fl. oz (690 CCM)



RIESLING/SAUVIGNON BLANC
0412/15
H: 4-1/4" (108 MM)
D: 3-1/8" (79 MM)
C: 12-5/8 US fl. oz (375 CCM)



VIIGNIER/CHARDONNAY
0412/05
H: 3-7/8" (96 MM)
D: 3-1/8" (79 MM)
C: 11-3/8 US fl. oz (335 CCM)



OAKED CHARDONNAY
0412/97
H: 3-3/8" (94 MM)
D: 4-1/4" (108 MM)
C: 19-5/8 US fl. oz (580 CCM)



CHAMPAGNE GLASS
0412/28
H: 4-3/4" (122 MM)
D: 2-1/2" (63 MM)
C: 8-7/8 US fl. oz (264 CCM)



SPIRITS
0412/60
H: 3-1/2" (90 MM)
D: 2-5/8" (68 MM)
C: 9 US fl. oz (235 CCM)



ALL PURPOSE TUMBLER
0330/20
H: 4-5/8" (118 MM)
D: 3-5/8" (92 MM)
C: 18-5/8 US fl. oz (550 CCM)



DAIGIN JO O
2414/22
H: 106 MM
D: ++ MM
C: 375 CCM

The main picture is shown in its original size.
All other pictures are shown in 20%. Valid for all pictures in the booklet.

RIEDEL BYR

RIEDEL BAR is composed of a variety of stylish and functional glasses designed to enhance the enjoyment of fine spirits by showcasing the aromatics and flavor characteristics while minimizing the bite of alcohol.



TEQUILA
0446/18
H: 210 MM
D: 68 MM
C: 190 CCM



RUM/AQUAVIT
0512/10
H: 205 MM
D: 78 MM
C: 200 CCM



COGNAC
0446/71
H: 190 MM
D: 70 MM
C: 175 CCM



PORT
0446/60
H: 175 MM
D: 72 MM
C: 265 CCM



BEER
0446/11
H: 170 MM
D: 86 MM
C: 500 CCM



SINGLE MALT WHISKY
0446/80
H: 115 MM
D: 68 MM
C: 200 CCM



WHISKY
0480/02
H: 100 MM
D: 80 MM
C: 430 CCM



WATER
0480/01
H: 80 MM
D: 79.5 MM
C: 330 CCM



H2O ALL PURPOSE TUMBLER
0480/22
H: 3-1/8" (80 MM)
D: 3-1/8" (80 MM)
C: 11-1/8 US fl. oz (330 CCM)

WINE FRIENDLY SWIRL restaurant



SWIRL RED
0413/30
H: 120 MM
D: 91 MM
C: 530 CCM



SWIRL WHITE
0413/33
H: 103 MM
D: 80.5 MM
C: 355 CCM



SINGLE OLD FASHIONED
0419/01
H: 90 MM
D: 78 MM
C: 290 CCM



DOUBLE OLD FASHIONED
0419/02
H: 94 MM
D: 85 MM
C: 370 CCM



HIGHBALL
0419/04
H: 146 MM
D: 72 MM
C: 350 CCM

MANHATTAN B A R T U M B L E R

RIEDEL BAR

DRINK SPECIFIC GLASSWARE

With the RIEDEL BARWARE COLLECTION, RIEDEL takes special account of the requirements of restaurants and bars with regards to cocktail and spirits glasses. The professional glass series DRINK SPECIFIC GLASSWARE is offered exclusively for catering or restaurants and was developed with an eye to their entrepreneurial demands. This new collection answers the need for cocktail-specific glassware among restaurants and bars with glasses perfected for thousands of cocktails.



SOUR OPTIC*

0417/09
H: 6-1/2" (165 MM)
D: 3-3/4" (96 MM)
C: 7-1/4 US fl. oz (215 CCM)



NEAT GLASS*

0417/01
H: 3" (77 MM)
D: 2-3/8" (70 MM)
C: 5-7/8 US fl. oz (174 CCM)



ROCKS GLASS*

0417/02
H: 3-1/4" (83 MM)
D: 3-1/4" (82 MM)
C: 9-5/8 US fl. oz (283 CCM)



DOUBLE ROCKS GLASS*

0417/07
H: 4" (103 MM)
D: 3-1/4" (83 MM)
C: 12-1/2 US fl. oz (370 CCM)



HIGHBALL GLASS*

0417/04
H: 6" (154 MM)
D: 2-1/2" (65 MM)
C: 10-1/2 US fl. oz (310 CCM)



FIZZ GLASS*

0417/03
H: 6-3/8" (163 MM)
D: 2-3/8" (60 MM)
C: 9 US fl. oz (265 CCM)



NICK & NORA*

0417/05
H: 6" (153 MM)
D: 3" (77 MM)
C: 4-7/8 US fl. oz (140 CCM)



NICK & NORA LARGE*

0417/08
H: 7" (177 MM)
D: 3-1/8" (80 MM)
C: 6-5/8 US fl. oz (198 CCM)



SOUP GLASS*

0417/06
H: 6-1/4" (158 MM)
D: 3-7/8" (97 MM)
C: 7-3/8 US fl. oz (217 CCM)



COFFEE GLASS*

0417/10
H: 2-1/2" (63 MM)
D: 2-1/2" (64 MM)
C: 3 US fl. oz (90 CCM)



MIXING GLASS*

0417/23
H: 6-7/8" (176 MM)
D: 3-7/8" (98 MM)
C: 22 US fl. oz (650 CCM)



ABOUT THE DRINK
SPECIFIC
GLASSWARE
COLLECTION

The main picture is shown in its original size. All other pictures are shown in 20%. Valid for all pictures in the booklet.

* PRODUCT DESIGN © RIEDEL & ZANE HARRIS

RIEDEL



RIEDEL RESORT

— RESTAURANT —

Crafted from the cutting-edge Tritan™ from Eastman, the RIEDEL Resort Collection combines the elegance of RIEDEL's functionality, the design of the successful Riedel Drink Specific Glassware, developed by Zane Harris with the resilience of Tritan™ from Eastman in creating a fusion of style and substance. Tritan™ from Eastman is a BPA-free, shatter resistant material known for its clarity and durability, making it the perfect choice for drinking vessel designed for outdoor use, spas, or places where glassware is not allowed.

tritan™

from eastman



PERFORMANCE

- Durability
- Shatter resistance
- Dishwasher durability



QUALITY

- Clarity
- Style



SAFETY

- BPA free
- Food contact safety
- EA free

HIGHBALL

0417/94
H: 6-1/8" (156 MM)
D: 2-7/8" (73 MM)
C: 15-1/8 US fl. oz (447 CCM)



DOUBLE ROCKS

0417/97
H: 4" (103 MM)
D: 3-1/4" (83 MM)
C: 13.9 US fl. oz (411 CCM)



THE ART OF DECANTING WINE

DECANTER · MACHINE-BLOWN · FINE CRYSTAL



RIEDEL MOSEL

1416/03
H: 11-1/4" (285 MM)
D: 4-1/4" (108 MM)
C: 1,320CCM



RIEDEL VELOCE DECANTER

1336/13
H: 10" (255 MM)
D: 4-3/4" (122 MM)
C: 1,300CCM



RIEDEL PERFORMANCE

1490/13
H: 9-5/8" (245 MM)
D: 5-1/2" (139 MM)
C: 1,364CCM



RIEDEL APPLE NY

1466/13
H: 7-3/4" (195 MM)
D: 5-3/8" (136 MM)
C: 1,420CCM



SYRAH

1486/13
H: 9-5/8" (245 MM)
D: 5-1/2" (139 MM)
C: 1,040CCM



MERLOT

1446/14
H: 9-1/2" (240 MM)
D: 4-1/2" (115 MM)
C: 970CCM



MINI DECANTER

1446/05-12
H: 160mm
C: 400ml

DECANTER · HANDMADE · FINE CRYSTAL

Since RIEDEL whole-heartedly believes all wines - young and old, red, white or sparkling - can be enhanced by decanting, it is only natural that they would have a wide selection of decanters in their collection; many elegant, complex, hand made designs. Decanting young wines in RIEDEL decanters gives the wine a chance to bloom and attain a stage of development that normally requires years of aging - liberating the aromas, intensifying the fruitiness of the mid-palate and rounding out the texture. While decanting older wine, allows the wine to separate from any deposits that may have formed in the bottle over time. RIEDEL'S decanters are sculptural enough to qualify as art but are also incredible triumphs of functionality - a classic RIEDEL hallmark



ULTRA MAGNUM

2400/13
H: 240 MM
D: 240MM
C: 2000 CCM



ULTRA

2400/14
H: 225 MM
D: 205 MM
C: 1230 CCM



CURLY CLEAR

2011/04 S1
H: 265 MM
D: 170 MM
C: 1400 CCM



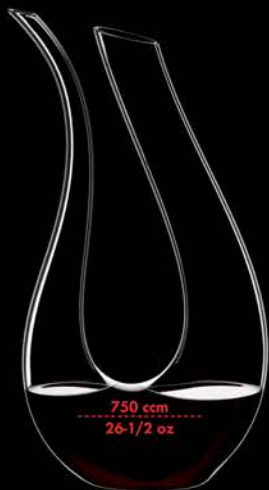
CORNETTO SINGLE

1977/13
H: 325 MM
D: 120 MM
C: 1200 CCM



CORNETTO MAGNUM

1977/26
H: 425 MM
D: 150 MM
C: 1850CCM



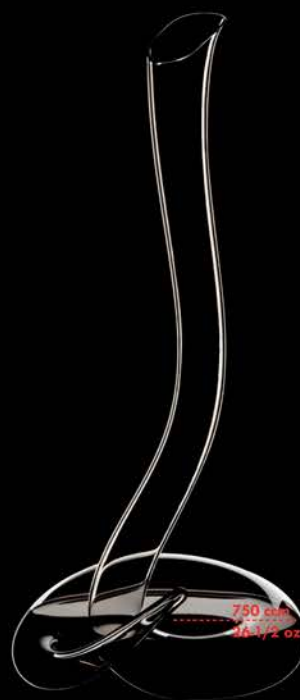
AMADEO

1756/13
H: 350 MM
D: 205 MM
C: 1500 CCM



MAMBA

1950/19
H: 325 MM
D: 320 MM
C: 1500 CCM



EVE

1950/09
H: 505 MM
D: 215 MM
C: 1370 CCM



SWAN

2007/02
H: 600 MM
D: 240 MM
C: 1570 CCM



AMADEO FATTO A MANO

1756/00
H: 350mm
C: 1,500ml



FATTO A MANO MAMBA

1950/00
H: 325mm
C: 1,500ml



FATTO A MANO CORNETTO

1977/00
H: 325mm
C: 1,200ml



BLACK TIE

4100/23
H: 420mm
C: 1,955ml



BLACK TIE TOUCH

2009/02
H: 365mm
C: 1,430ml



O SINGLE

1414/13
H: 225mm
C: 980ml

ACCESSORIES



RIEDEL MICROFIBER POLISHING CLOTH (64x50 CM)
20 PIECES
#0010/07

ACCESSORIES



BOTTLE CLEANER
#0010/05

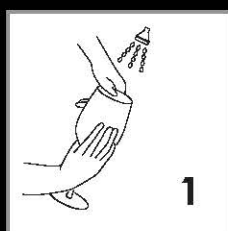
グラスを正しくお手入れするには？



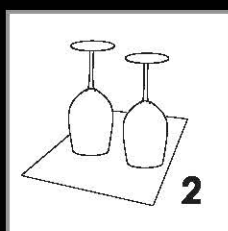
winterhalter®

レストランでグラスをより美しく保つために、リーデルでは「ウィンターハルター社製」のグラス洗浄機をおすすめしております。手洗いの場合は、こちらの内容をご参照ください。

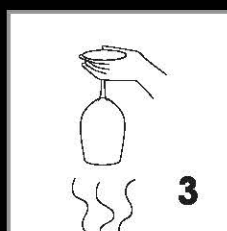
リーデルグラスは薄くて割れやすい、というイメージをお持ちの方も多いかと思いますが、しかし、正しくお手入れしていただければ破損も少なくなり、良い状態で長くご使用いただけます。



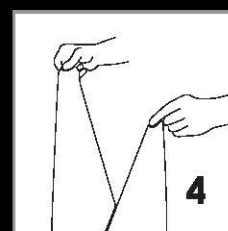
ぬるま湯で洗い流します。



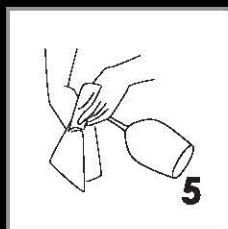
リネンの上に置いて軽く水を切ります。
※不安定な状態になりますので、ご注意ください。



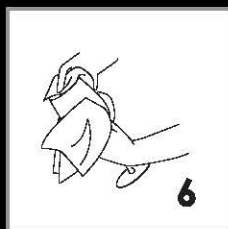
湯気にあててから拭くと、より一層輝きを増します。



グラスに直接ふれないように、2枚のクロスを使います。



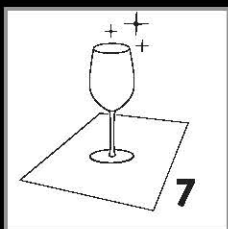
ステムと台座を拭きまします。



片手でボウルをしっかり支え、磨きます。



台座とボウルをひねらないでください。



これで完成です。

- ・ 水あかを防ぐには、軟水(ミネラル分の低い水)をご使用ください。
- ・ 水あかをとり除くには、お酢をお試ください。(一度付いた水あかは非常に取りづらいため、洗浄後にグラスを拭いていただくことをおすすめいたします。)
- ・ 手洗いの場合は、ぬるま湯でグラスを洗浄してください。(洗剤をご使用の場合は、中性洗剤を使用し入念にグラスをすすいでください。)
- ・ クロスは無香の石鹸で洗浄し、お湯で煮沸して殺菌したものをご使用ください。
- ・ クロスをすすぐ際には、柔軟剤を絶対に使用しないでください。(表面に油脂がつくのを避けるため)
- ・ グラスの磨き方：手がグラスに直接ふれないように、クロスを2枚ご使用いただくことをおすすめします。
片手でボウルをしっかり支え、磨きます。
- ・ ねじりの圧力により、ステム(脚)部分が折れることがあります。絶対に台座とボウルを持ってねじらないでください。
- ・ 保管方法：グラスに匂いが移るため、強い匂いのある場所でのグラスの保管はご遠慮ください。木製の棚などで保管している場合は、ご使用になる前日に棚の外に出しておくことをおすすめいたします。
- ・ 食器洗浄機使用の際はご利用の食器洗浄機の使用法に従い、他の食器と分けてグラスのみで洗浄してください。(グラスのサイズに合ったグラスラックをご使用ください。)
- ・ グラスやその他の食器、金属との接触は破損の原因となりますので避けてください。



実際の商品をご覧いただけます。 ※銀座店は一部のみ。



リーデル青山本店

東京都港区南青山1 - 1 - 1 青山ツインタワー東館1 F

TEL:03-3404-4456



リーデル銀座店

東京都中央区銀座6 - 2 - 1 Daiwa 銀座ビル 1 F

TEL:03-6264-6128



リーデル名古屋店

愛知県名古屋市中区錦3 - 6 - 29 サウスハウス1 F

TEL:052-954-8015



リーデル大阪店

大阪市北区梅田2 - 2 - 22 ハービス PLAZA ENT 3 F

TEL:06-4300-5540



リーデル福岡店

福岡県福岡市中央区天神1 - 11 - 1 ONE FUKUOKA BLDG.4F

TEL:092-401-7501

上記ショップで実際の商品をご覧いただけます。

※銀座店は一部のみ。

R S N J a p a n 株式会社(リーデル・ジャパン)
東京都港区南青山1 - 1 - 1 青山ツインタワー西館2 F

リーデル公式
【飲食店向け】
卸・仕入れサイト



restaurant.riedel.co.jp