

Mercure Tokyo Ginza

– In Room Beverage Menu –

Champagne シャンパン

Mumm RSRV Blanc de blanc マム RSRV ブランドブラン 8,900円

C-3 1882年にメゾンマムが購入した伝統ある区画で育ったシャルドネ品種のみを使用。理想的な気候条件と白亜質の土壌により、シャルドネのミネラル感と繊細な味わいを際立たせています。ワインの熟成感と品質を保つために、ネックが細い独特のボトル形状となっています。

Mumm RSRV Blanc de noir マム RSRV ブランドノワール 12,800円

C-4 最良年のワインからのみ造られる貴重な銘柄。糖分と酸味の絶妙な2008年のブドウを使っているため、発酵後の加糖（ドサーージュ）も最低限に抑えられています。主菜との相性が良く、味付けの濃いお料理におすすめです。

Non-alcoholic sparkling wine ノンアルコールスパークリングワイン

Pierre Zero Rose Sparkling ピエール・ゼロ ロゼ・スパークリング 1,700円

S-1 南フランスのブドウを使って丁寧に造ったフランス産、アルコール0%の本格派ワインテイスト飲料で、香り、豊かな果実味、酸味のバランスはワイン好きも認めるクオリティの高さです。チェリーのような新鮮なフルーツの香りが魅力的で、ポリフェノール、タンニン、ビタミン、ミネラルなどもワインと同じようにしっかり楽しめます。

Mercure Tokyo Ginza


– In Room Beverage Menu –

White Wine 白ワイン

Jacob's Creek Earth Vine Grape Organic Chardonnay 2019

ジェイコブス クリーク オーガニック シャルドネ 1,700円


W-1 農薬や化学肥料に頼らずに栽培された高品質なブドウをはじめとする

 天然由来の原料のみを使用し、パッケージには“Earth（大地、土壌）”“Vine（ブドウの樹）”“Grape（ブドウ）”がデザインされ、オーガニックワインのイメージを表現。柑橘系果実とミネラル感が口の中で広がるシャルドネです。

Maison Sabadie Reserve Blanc

メゾン サバディ レゼルブブラン 1,700円


W-2 素晴らしく軽く、さわやかでさわやかなヴェルメンティーノ種と

 コロンバル種をブレンドした軽くてさわやかな味わいです。繊細な柑橘類と桃のフレーバーを持ち、まさにフランスのカントリーワインとも言うべき一本です。

Roger Pabiot Pouilly Fume

ロジェ パビオ プィィ フュメ 2,400円

W-3 ロワール地方のプィィ フュメが原産のシャープな味わいの白ワイン。

 その地域の土壌に含まれる成分を活かしており、スモークしたような風味が感じられます。燻製料理との相性も良く、その他にお酢を使用した料理やチーズなどに最適です。