

MERCURE

HOTELS

Mercure Tokyo Ginza — In Room Beverage Menu —

White Wine 白ワイン

Roger Pabiot Pouilly Fume ロジェ パビオ プィイ フュメ 2,400円

W-3 ロワール地方のプィイ 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。

Cidre シードル

&more cider sweet シードル甘口タイプ 1,200円

S-2 太陽をたくさん浴びた甘みたっぷりのシナノスイートと秋映を使った、



発泡性のりんごのお酒。りんごの甘味をたっぷり感じられ、アルコール度数も低めなので、初めてシードルを飲む方にもおすすめです。抗酸化作用があるりんごポリフェノールも含まれています。
元当ホテルスタッフの女性農業家が丹精込めて作り上げた自信作です。

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。