

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 プィーフュメ 2,400円

W-3 ロワール地方のプィー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。



WOLFBERGER ALSACE GRAND CRU HENGSTGEWURZTRAMINER

ウルフベルジュ アルザス グランクリュ ハングス ゲヴェルトツトラミネル 3,500円

W-4 フランス・アルザス地方のグランクリュで育てられた高品質のゲヴェルトツトラミネル種を100%使用。干しバナナやマンゴーといったエキゾチックフルーツのアロマが漂い、やさしく柔らかい口当たりです。



MERCURE

HOTELS

TOKYO GINZA