

Mercure Tokyo Ginza

– In Room Beverage Menu –

Champagne シャンパン

Mumm Grand Cordon Rose マム グラン コルドン ロゼ 6,500円

C-2 黒ブドウをベースに使用して造られたシャンパン。鮮やかなサーモンピンクは誕生日や記念日など華やかなシーンに最適です。エスニックなどの軽食や和食におすすめの万能タイプです。

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。