

マンダリン オリエンタル 東京

『Be My Guests (ビー・マイ・ゲスト)』

22人のソムリエによる“お気に入りワイン”紹介

38階「オリエンタルラウンジ」ほか

「世界のベストホテル」ランキングで2010年の1位に選ばれた、「マンダリン オリエンタル 東京」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)では、館内のレストラン&バーで働く22人のソムリエたちが、2週間毎にリレー形式で自分の“お気に入りワイン”を紹介するワインプロモーション、『ビー・マイ・ゲスト』を9月1日より38階「オリエンタルラウンジ」と、それぞれのソムリエが働くレストランやバーで展開いたします。

マンダリン オリエンタル 東京は館内に9つのレストラン&バーを運営しており、それぞれの店舗で日本ソムリエ協会が認定したソムリエの資格を持つスタッフたちが、今日もお客さまにお喜びいただけるワインをご提供しています。ソムリエたちを束ねるホテルのシェフソムリエ、加茂文彦は、フランス・パリのミシュラン3ツ星レストランで日本人として初めてソムリエを務めた人物。ボルドー大学でワイン醸造学を修めた加茂のワインに対する探究心はとどまるどころを知らず、稀少ワインから最新ワインにいたるまで、豊富な知識と情報、人脈は他を圧倒し、またワインとお客さまに対する真摯な姿勢は、ソムリエたちの尊敬を集めています。加茂の背中を追う若手スタッフたちも続々とソムリエ資格に挑戦し、いま館内には23人のソムリエが存在(うち1名は現在料飲部以外で勤務)。

9月1日より2週間毎に、22人のソムリエたちがリレー形式でワインを選び、それぞれが働くレストランやバーと、38階「オリエンタルラウンジ」にてご紹介する、『ビー・マイ・ゲスト』と銘打ったワインプロモーションを行います。2011年11月30日までのラインナップは以下のとおり。

■9月1日から9月15日まで

ソムリエ: 安娜(あん・な)

所属: MO セラー (非公開のホテル内ワインセラー)

ワイン: Pol Roger Brut Réserve (シャンパン)

ポール ロジェ ブリュット レゼルヴ

グラス 2,400円

お勧めポイント: 白いラベルをまとった気品溢れる、ポール ロジェのスタンダードシャンパン、ブリュットレゼルヴは、3種のブドウを同率でブレンド。木樽ではなくステンレスタンクのみを用いて発酵させ、冷温(9.5℃)で保たれた地下セラーで3年以上の歳月をかけて、ゆっくりと澱と一緒に寝かせたシャンパンです。優雅に立ち上るきめ細かな気泡、ピュアで新鮮な果実味は親しみやすく、そのフレッシュさの後は、複雑なブーケとしっかりしたコクが続きます。アペリティフにも最適で、魚介類や野菜料理など、幅広いマリアージュを楽しめる1本です。

ソムリエプロフィール： 韓国出身。大学で日本語を学び、12 年前に来日。ホテルマンを夢見て、都内のホテル専門学校を卒業後、都内ホテルに入社。レストラン業務を通して、ワインと食事のマリアージュの楽しさに目覚め、ソムリエを目指す。2006 年より現職。2010 年、シニアソムリエ資格を取得する。食事・温度・雰囲気によってワインの味は格別になるということを日々念頭に、ワインのサービスに勤しむ。

■9 月 16 日から 9 月 30 日まで

ソムリエ： 松吉かおる

所属： MO セラー（非公開のホテル内ワインセラー）

ワイン： Pinot Noir Alysian Russian River Valley California America 2008（赤ワイン）
ピノ ノワール アリシアン ロシアン リヴァー ヴァレー カリフォルニア アメリカ
グラス 2,800 円

お勧めポイント： ロシアン リヴァー ヴァレーのピノ ノワールの歴史を語る時、ワイン造りの面で功績を残した人物として、まず挙げられる名前がゲアリー・ファレル氏です。アリシアンワイナリーは、ファレル氏が 20 年間で培った、豊富なワイン造りの経験と実績を生かし、2009 年に新たに設立されました。このワインを初めて口にした時、ピュアで自然な果実味と、驚くほどきめの細かいシルキーなタンニン、そして穏やかな酸味に包み込まれ、とても幸せな気分になりました。抜栓後も 1 週間は十分に楽しむことが出来るワインですし、秋口からの穏やかな季節にぴったりのワインだと思います。ゆっくりと空気に触れさせて、皆さんもぜひ幸せな気分を味わってみてください。

ソムリエプロフィール： 大学卒業後、都内のホテルに就職し、2 年間フロントで勤務。その後 2000 年から約 2 年間、ワーキングとホリデーを兼ねてニュージーランドへ。大学で語学とホスピタリティを学ぶ傍ら、週末はワイナリーを訪問するうちワインの虜となり、現地のワインスクールへ通い始める。ニュージーランドワインを基本としたワインの資格、Wine in Certificate in New Zealand を取得し、帰国。帰国後ワイン商社エノテカで勤務し、フランスおよび各国のワインの基礎を改めて学ぶ。その後、2005 年マンダリン オリエンタル 東京の開業にともない、ワイン・スチュワードとして入社。2007 年にソムリエ資格を取得し、現在に至る。

■10 月 1 日から 10 月 16 日まで

ソムリエ： 吉田耕平

所属： 38 階 アジアンインスパイアダイニング「ケシキ」

ワイン： Reserva Torrontes Mendoza Terrazas de los Andes Argentina 2010（白ワイン）
レゼルヴァ トロンテス メンドーサ テラザス デ ロス アンデス アルゼンチン
グラス 1,200 円

お勧めポイント： アルゼンチンの豊かな太陽の恵みと冷涼な気候が生み出した白ワイン。トロンテス種のぶどうから造られたこのワインは、マスカットやライチを思わせるエキゾチックで濃密な香りに反して、切れの良い引き締まった酸味を持つ。スパイシーなアジアンシーフードと合わせやすいワインです。

ソムリエプロフィール： 2003 年から 2010 年の初めまで、都内ホテルの中華料理やフレンチレストランなどで勤務。2010 年 6 月より現職、「ケシキ」でサービスを担当する。2008 年ソムリエ資格を取得。

■10 月 17 日から 10 月 31 日まで

ソムリエ： 坂井真由美

所属： 38 階 「オリエンタルラウンジ」

ワイン： Chardonnay Reserve Yarra Valley Green Point Australia 2005（白ワイン）
シャルドネ リザーヴ ヤラ ヴァレー グリーン ポイント オーストラリア
グラス 1,800 円

お勧めポイント： シャンパンで有名なモエ・エ・シャンドンが設立したワイナリーの白ワインです。切れ味のある酸味と厚みのある味わいは、多くの方に楽しんでいただける1本だと思います。親しみやすい辛口ワインとしてお勧めします。

ソムリエプロフィール： 2001年より都内ホテルのラウンジにて勤務する。2004年 HBC バーテンダー資格を取得。2005年10月より現職。「オリエンタルラウンジ」にてバーテンダーとして勤務し、2006年ソムリエ資格を取得。

■11月1日から11月15日まで

ソムリエ： 小澤秀雄

所属： 37階 フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」(ミシュラン1ツ星)

ワイン： Royal Sauvignon Blanc Skoff Austria 2008 (白ワイン)

ロイヤル ソーヴィニヨン ブラン スコフ オーストリア

グラス 2,800円

お勧めコメント： オーストリアのソーヴィニヨン ブラン。言葉のイメージから来る爽やかさを全面に出したワインを想像すると、それはいい意味で裏切られます。新樽から来るワインの厚み、余韻の複雑さ、それでいてソーヴィニヨン ブランの特質を兼ね備える、それは今までに無いマリアージュを想像させ、心を楽しませてくれます。ぜひ、シグネチャーの料理長、オリヴィエ・ロドリゲズのスペシャリテである、ホタテ貝のバニラ風味とのマリアージュをお楽しみください。

ソムリエプロフィール： 大学卒業後サラリーマンになるが、ある日突然ソムリエをめざす。1996年恵比寿のシャトーレストラン「タイユバンロブション」時代にソムリエの資格を取得し、15年のキャリアを持つ。2005年、マンダリン オリエンタル 東京開業に際し入社、現職を務める。

■11月16日から11月30日まで

ソムリエ： 斉藤泰文

所属： 37階 広東料理「センス」(ミシュラン1ツ星)

ワイン名： Numanthia Numanthia Toro Spain 2007 (赤ワイン)

ヌマンシア ヌマンシア トロ スペイン

グラス 2,800円

お勧めポイント： テンプラニーリョ種の古樹から僅かに収穫されるぶどうで造られた、少量生産されるスペシャルキュヴェ。赤い果実とシナモンやナツメグなどのスパイシーな香りがあり、国産黒毛和牛フィレのカットステーキ ブラックビーンズソースなどと相性が良いです。

ソムリエプロフィール： 2001年から2007年3月まで都内ホテルの中華料理レストランにて勤務。2007年7月より現職。2009年ソムリエ資格を取得。

* * * * *

館内レストラン、ラウンジのお問い合わせ・ご予約は、レストラン予約(0120-806-823/9時~21時)にて承ります。

上記料金は消費税を含みますが、サービス料13%を申し受けます。



「マンダリン オリエンタル 東京」のソムリエたち

上記写真のデータをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全178室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、9つの料飲施設(3つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グラウンド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより世界初の「6ツ星」。以来6年間連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「トップホテルジャパン」。

2008年連続受賞(2009年以降同ガイドは未刊)。

2007年、『ミシュランガイド東京2008』より「5レッドパピリオン(ホテル格付最高ランク)」。

2008年、2009年、2010年の連続受賞に加えて、「快適なホテル順」においても3年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト「トリップアドバイザー」より「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」。

2010年、「トリップアドバイザー トラベラーズチョイスアワード」より「日本のホテル トップ25」1位。

2010年、米国の金融専門誌「インスティテューショナル インベスター」による「世界のベストホテル」1位。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界26カ国に41のホテル(アジア18、北米12、ヨーロッパ・中東11)、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに12の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京
コミュニケーションズ: 早川/吉田

Email: [motyo-pr@mohg.com](mailto:moty-pr@mohg.com)

Direct Line: 03-3270-8960 (セクション直通)

Telephone: 03-3270-8800 (代表)

Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>