

Our 22 Sommeliers' Best-loved Wines By-the-glass
from 1 December to 29 February

Be My Guest

22 人のソムリエによる“お気に入りワイン”紹介

2011年12月1日(木)～2012年2月29日(水)

2週間毎に、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と、38階ラウンジ、37階バーにてご紹介するワインプロモーション、『ビー・マイ・ゲスト』。ソムリエたちを束ねるホテルのシェフソムリエ、加茂は、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豊富な知識と人脈は他を圧倒し、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、いまや館内には22人のソムリエが存在。館内のソムリエ一人ひとりが個性的なワインを選びました。

グラスワイン1杯1,800円より（別途13%のサービス料を申し受けます）



お問い合わせはフリーダイヤル 0120-806-823 (9:00-21:00)にて承ります

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo



Our Favourites

Champagne Bollinger Special Cuvée France

シャンパン ボランジェ
スペシャル キュヴェ フランス
Glass JPY3,000

1829年に創立されたボランジェは、最高品質を守り続ける名門中の名門シャンパーニュ・メゾンです。ピノ・ノワールの比率が高く、力強さとコクがあり、男性的な味わいが特徴ですが、繊細さも複雑で絶妙なバランスを持っています。旬の蟹や雲丹、そして伊勢えびなど冬の食材との相性が良い素晴らしいシャンパーニュです。

1-15 December



ソムリエ: 大石 光厳
所属: フレンチインスパイア
ダイニング「シグネチャー」

16-31 December



シェフソムリエ: 加茂 文彦
所属: MO セラー
(非公開ワインセラー)

2002 Château Pichon Longueville Baron Pauillac Bordeaux France

シャトー ピション ロングヴィール パロン
ポイヤック ボルドー フランス
Glass JPY4,300

シャトー・ラトゥールと向かい合わせに位置するブドウ畑は、砂利の多い土壌で、真南に面する申し分ない立地で、ポイヤックらしい男性的な力強い赤ワインが生まれます。10年の熟成を経て、エレガントさも出てきた味わいは、蝦夷鹿やウサギの赤ワイン煮込みなどコクのある料理と大変良く合います。

2008 Matassa Blanc Vin de Pays des Côtes Catalanes Rousillon France

マタッサ ブラン ヴァンド ペイ デ コート
カタラン ルーシヨン フランス
Glass JPY2,200

南仏のワインをこよなく愛する私がお薦めしたいワインは、グルナッシュ・グリ種主体で造られた自然派の白ワイン“マタッサ”です。洋ナシと白桃、そしてハーブの香りがあり、ふくよかな酸味と旨味、充実したミネラル感、自然派好き以外の方にもきっとご満足していただけると思います。

1-15 January



ソムリエ: 長妻 準一
所属: フレンチインスパイア
ダイニング「シグネチャー」

16-31 January



ソムリエ: 大内 文昭
所属: アジアンインスパイア
ダイニング「ケシキ」

2009 Coudoulet de Beaucastel Rouge Côtes du Rhône France

クードレド ボーカステル ルージュ
コート デュ ローズ フランス
Glass JPY1,800

南ローヌ地方で最上級のワインを生産するシャトー ド ボーカステルが造る赤ワインです。赤い果実と黒コショウやタバコの香りがあり、しっかりしたボディで、深みのある味わいが楽しめます。スパイスをきかせた牛頬肉の煮込みや鴨のローストなどお肉料理と合わせてお楽しみください。

2008 Fogdog Chardonnay Freestone Vineyards Sonoma Coast USA

フォグドッグ シャルドネ フリーストーン
ヴィンヤーズ ソノマ コースト アメリカ
Glass JPY1,800

偉大なワインメーカーであるジョセフ・フェルプス氏が、長い間探し続けた理想の土地であるフリーストーン地区の自社畑で造られるシャルドネ100%の白ワインです。甘い無花果の香りや細かなスパイスのニュアンスは、冷涼な気候を感じる心地よい酸味によってエレガントにまとめられています。

1-15 February



ソムリエ: 出羽 薫
所属: 鯨そら

16-29 February



ソムリエ: 堀田 実希
所属: マンダリンバー

2008 Matassa Rouge Vin de Pays des Côtes Catalanes Rousillon France

マタッサ ルージュ ヴァンド ペイ デ
コート カタラン ルーシヨン フランス
Glass JPY2,200

ラベルの“森”という文字が印象的なこのワインは、南仏のルーシヨン地方で造られており、森で囲まれたブドウ畑から完全な有機栽培で収穫されたカリニャン種100%の赤ワインです。果実味が豊かで、スパイスも感じられる芳香があり、ミディアム・ボディで爽やかな味わいです。