

- Prince Hotel -

# Chef Sommelier's Selection Wine

Grand Prince Hotel Hiroshima  
House Wine

プリンスホテル  
エグゼクティブ シェフ ソムリエ  
市村 義章

プリンスホテルのエグゼクティブ シェフ ソムリエ「市村 義章」が  
フランス現地より買い付けたワイン。高品質な味わいをお楽しみください。



## < Rouge > クロワ・ダルディ La Croix d'Ardit

小さい果実のフレーバーに、杉の葉やローリエのような清涼感のある香りが上品に漂います。  
微かな甘味、心地よい酸味、きめ細かいタンニンが調和したチャーミングな赤ワインです。

Glass ¥970  
Bottle ¥5,600

## < Blanc > シャトー・ヴュー・レストージュ・ブラン Chateau vieux l'estage

ソーヴィニヨン ブラン 100%のアロマが鮮明に表れたワインです。  
グレープフルーツのような爽やかな香りにセージや芝刈りをしたてのような  
青っぽいグラッシーなアロマが全開に広がります。  
シャープな酸味を中心にクリーンで爽やかな軽快な辛口です。

Glass ¥970  
Bottle ¥5,600

## Profile

1987年 赤坂プリンスホテル入社  
1996年 第1回全日本最優秀賞ソムリエコンクール ファイナリスト  
1998年 第6回ポメリーソムリエ スカラシップ3位入賞  
1999年 第7回ポメリーソムリエ スカラシップ優勝  
2000年 フランス、パリのレストランにて研修  
「ミシェルロスタン」「ラ メゾン ブランシュ」「ビストロ デュ ソムリエ」  
2001年 全日本最優秀賞ソムリエコンクール準決勝進出  
2003年 赤坂プリンスホテル シェフソムリエ  
2005年 ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエ  
2015年 フランス現地買付ワイン「Prince Hotel Selection」を再開  
2017年 プリンスホテル エグゼクティブ シェフソムリエ  
シャンパーニュ騎士団 シュヴァリエ叙任、J.S.A SAKE DIPLOMA



※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

\*The price includes 10% of consumption tax and 10% service charge.

\*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market