

DRINK MENU

Draft Beer 生ビール	¥ 1,100
Domestic Beer 国産ビール小瓶	¥ 1,100
Glass of Champagne グラスシャンパン	¥ 1,850
Glass Sparkling wine グラススパークリングワイン	¥ 1,100
Glass Sparkling wine rose グラススパークリングワイン ロゼ	¥ 1,100
Glass of wine グラスワイン(赤 または 白)	¥ 970
Red & White wine ソムリエ推奨グラスワインセット(赤・白 各1杯ずつ) 銘柄はスタッフへとお尋ねください。	¥ 2,500
Gin and Tonic ジントニック	¥ 900
Campari [Soda or Orange] カンパリ (ソーダ・オレンジ)	¥ 900
Cassis [Soda or Orange] カシス (ソーダ・オレンジ)	¥ 900
Fuzzy Navel ファジーネーブル	¥ 900
Moscow Mule モスコミュール	¥ 900
Kir キール	¥ 900
Kir royal キールロワイヤル	¥ 1,850
Mimosa ミモザ	¥ 1,850
Prince Scotch プリンススカッチ	¥ 1,000
Jack Daniels ジャック ダニエル	¥ 1,200
Japanese Cold SAKE 西條鶴・大地の冠	¥ 1,500
Japanese Hot SAKE 千福・本醸造	¥ 1,500
Shochu[Wheat or Potato] 焼酎 (麦 または 芋)	¥ 900
Plum Liqueur 梅酒	¥ 750
Non-Alcoholic Beer taste ノンアルコールビールテイスト 【サントリー オールフリー】	¥ 800
Orange Juice オレンジジュース	¥ 650
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	¥ 650
Apple Juice アップルジュース	¥ 650
Cola コーラ	¥ 650
Ginger Ale ジンジャエール	¥ 650
Oolong Tea ウーロン茶	¥ 650
Perrier ペリエ	¥ 750
Mineral Water ミネラルウォーター	¥ 350

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

- 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・レスタージュ・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

Vins Rouges 赤ワイン

~Bordeaux~ ボルドー地方

Bottle

La Croix d' Ardit (Bordeaux)

¥ 5,600

クロワ・ダルディ

~Prince Hotels Selection~

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味わい

Chateau Larrivaux (Haut-Medoc)

¥ 8,000

シャトー・ラリヴォー

~Prince Hotels Selection~

心地良い酸味とキメ細かいタンニン、微かな甘みが果実味に溶け込んだ上品な味わい

Chateau Bournac (Medoc)

¥ 10,000

シャトー・ブルナック

~Prince Hotels Selection~

しなやかな酸味と溶け込んだタンニンによる奥行きのある味わい

Chateau Chêne Liège (Pomrol)

¥ 13,500

シャトー・シェヌ・リエージュ

~Prince Hotels Selection~

ほのかな甘みとしなやかな酸味、キメ細かく練れたタンニンが混然一体となった芳醇な味わい

~Bourgogne~ ブルゴーニュ地方

Bourgogne Rouge "Racineuil" (Vignoble Dampt Frers)

¥ 6,500

ブルゴーニュ・ルージュ・ラシヌイユ

~Prince Hotels Selection~

豊かな酸味を中心に優しい果実味の広がる上品な味わい

~Rhone~ ローヌ地方

Grand Marrenon Rouge (Luberon)

¥ 5,600

グラン・マレノン・ルージュ

~Prince Hotels Selection~

黒い果実やナツメグのようなスパイシーな香り、奥行きのある味わい

Crozes-Hermitage (M.Chapoutier)

¥ 10,500

クローズ・エルミタージュ

煮つめた果実やヴァニラの他、砕いた岩やタバコ、森の香りの余韻

~U.S.A ~ アメリカ

Newton Claret (Sonoma County)

¥ 9,000

ニュートン・クラレット

クリーミーな味わいと丸みのあるタンニン

Clos Du Val Cabernet Sauvignon (Napa Valley)

¥ 15,000

クロデュバル・カベルネソーヴィニヨン

果実の凝縮感と力強いフィニッシュのあるワイン

~Italia ~ イタリア

Valpolicella Classico Le Poiane (BOLLA)

¥ 6,000

ヴァルポリチェッラ・クラシコ・レ・ポイアーネ

オーク樽熟成と瓶熟成から生まれる凝縮感とリッチなコクが特徴

~Chile ~ チリ

Los Vascos Grand Reserva

¥ 6,500

ロス・ヴァスコス・グランレゼルバ

暖かいチリの気候に育まれ、ベリー系の果実味を持つ深みのある赤ワイン

~Japan ~ 日本

TOMOE Merlot (Hiroshima)

¥ 8,000

TOMOEメルロー

やわらかいタンニンで、重々しくなく、上品で丸みのある口当たり

ヴィンテージはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

Let us know if you want vintage wine.

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

Vins Blanc 白ワイン

～Bordeaux～ ボルドー地方

Bottle

Chateau Vieux L'estage Blanc (Bordeaux)
シャトー・ヴィュー・レスタージュ・ブラン

～Prince Hotels Selection～

¥5,600

ソーヴィニヨンブラン 100%のアロマが鮮明に表れた爽やかな辛口ワイン

～Bourgogne～ ブルゴーニュ地方

Chablis Vieilles Vignes (Vignoble Dampt Freres)
シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

～Prince Hotels Selection～

¥7,000

黄色いリンゴや洋ナシの様な果実のニュアンス、心地良い豊かな酸味

Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins (Louis Jadot)
ブルゴーニュ・ブラン・クーヴァン・デ・ジャコバン

¥7,500

心地よい酸味と調和のとれた口当たり

～Rhone～ ローヌ地方

Grand Marrenon Blanc (Luberon)
グラン・マレノン・ブラン

～Prince Hotels Selection～

¥ 5,600

洋ナシや白桃のようなアロマにハーブのニュアンス、広がりのある酸味と余韻

～Alsace～ アルザス地方

Alsace Riesling Rebgarten (Michel Fonne)
アルザス・リースリング・ルブガルテン

～Prince Hotels Selection～

¥7,800

ほのかな甘みを感じた後に酸味が広がる、甘みと酸味のバランス良い辛口

Alsace Blanc (Marcel Deiss)
アルザス・ブラン

¥9,000

土地の個性が表現され、穏やかで、ほんのり甘みがあり、力強い口当たり

～Loire～ ロワール地方

Muscadet Sevre et Maine (Chereau Carre)
ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ

¥ 5,100

さわやかな酸味とフレッシュな味わいが特徴のワイン

Pouilly-Fumé (Domaine Lebrun)
プイイ・フュメ

～Prince Hotels Selection～

¥ 9,000

柑橘系の果実のニュアンスに、豊かに広がる酸味が心地良いシャープな辛口

Pouilly Fuisse Autour de Fuisse (J.A.Ferret)
プイイ・フュイツェ・オトゥール・ド・フュイツェ

¥ 12,000

黄色い果実やアカシアの花、ヘーゼルナッツやスパイスを思わせる香り

～Germany～ ドイツ

Piespoter Goldtropfchen Riesling Spatlese (Mosel)
ピースポーター・ゴルトドロップフェン・リースリング・シュペトレーゼ

¥7,700

遅く収穫を行う事で糖度を増した、フルーティで上品な心地いい甘口ワイン

～Japan～ 日本

TOMOIE Chardonnay Reserve (Hiroshima)
TOMOIEシャルドネ・リザーブ

¥ 7,000

やわらかいタンニンで、重々しくなく、上品で丸みのある口当たり

ヴィンテージはスタッフまでお問い合わせくださいませ。
Let us know if you want vintage wine.
※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

Special Wine Selection

Champagne シャンパン

Bottle

Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut ローラン・ペリエ・ロゼ	¥34,000
Dom Perignon ドン・ペリニヨン	¥40,000
Laurent-Perrier Grand Siècle ローラン・ペリエ・グラン・シエクル	¥45,000

Vins Blanc 白ワイン

Meursault (Bouchard Pere et Fils) ムルソー	¥ 16,500
Chablis Grand Cru Bougros (Vignoble Dampt Freres) シャブリ グラン・クリュ ブーグロ	¥19,000
Puligny Montrachet (Olivier Leflaive) ピュリニー・モンラッシェ	¥ 20,000
Chateau d'Yquem (Sauternes) シャトー・ディケム	(Demi Bottle) ¥ 60,000

Vins Rouges 赤ワイン

Gevrey Chambertin En Songe (Marchand Grillot) ジュブレ・シャンベルタン・アン・ソング	¥ 17,000
Chateau d'Armailhac (Pauillac) シャトー・ダルマイヤック	¥ 20,000
Echezeaux (Louis Latour) エシェゾー	¥ 55,000

ヴィンテージはスタッフまでお問い合わせくださいませ。
Let us know if you want vintage wine.
※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

Vin Mousseux スパークリングワイン

Champagne シャンパン

Bouteille

Espace of Limari Brut Special Edition (Chile)
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット・スペシャル・エディション

¥ 6,300

凝縮した果実味とドライな飲み口(辛口)

Espace of Limari Brut Rose (Chile)
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット・ロゼ

¥ 6,300

赤い果実をかじったようなフレッシュな味わい(辛口)

Bottega Moscato Petalo (Italia)
ボッテガ・モスカート・ペタロ

¥ 6,300

薔薇の様な香りとでフルーティな甘さ(甘口)

Barons De Rothschild Brut (Champagne)
バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット

¥11,000

きめ細かく持続性のある泡で、繊細でフレッシュな花の香り(辛口)

Laurent-Perrier La Cuvee (Champagne)
ローラン・ペリエ・ラ・キュベ

¥16,000

心地よい余韻が印象的な、エレガントでバランスの取れた味わい(辛口)

Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Champagne)
ヴーヴ・クリコ・ポンサルダン・ブリュット

¥16,500

力強さと繊細さのバランスが良い味わい(辛口)

Moët & Chandon Rosé Impérial (Champagne)
モエ・エ・シャンドン・ロゼ・アンペリアル

¥17,000

野苺のような香りと強いいきいきとした果実味(辛口)

Laurent-Perrier Brut Millésimé (Champagne)
ローラン・ペリエ・ブリュット・ミレジメ

¥23,000

若々しくフレッシュなアタック、エレガントな引き締まった印象で
力強さのあるミネラル感が感じられます(辛口)

Vins Rose ロゼワイン

~Rhône ~ ローヌ地方

Rose d Anjou Domaine des Cedres (Chereau Carre)
ロゼ・ダンジュ・ドメーヌ・デ・セードル

¥ 5,100

やや甘口でソフトな口当たり、愛らしいピンクの色合いが特徴

~Japan ~ 日本

Muscat Bailey A Rose (Yamanashi)
マスカット・ベリーA・ロゼ

¥ 5,600

爽やかな酸味が心地よく、果実感たっぷりで、ほんのりと上品な甘さのロゼワイン

ヴィンテージはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

Let us know if you want vintage wine.

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

Half Bottle ハーフボトル

Champagne シャンパン

Barons De Rothschild Brut (Champagne) バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット	¥6,500 きめ細かく持続性のある泡で、繊細でフレッシュな花の香り(辛口)
Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Champagne) ヴーヴ・クリコ・ポンサルダン・ブリュット	¥9,500 力強さと繊細さのバランスが良い味わい(辛口)
Moët & Chandon Rosé Impérial (Champagne) モエ・エ・シャンドン・ロゼ・アンペリアル	¥10,000 野莓のような香りと強いいきいきとした果実味(辛口)

Vins Rose ロゼワイン

Tavel Rose Beaurevoir (M.Chapoutier) タヴェル・ロゼ・ボーロワ	¥4,400 「ロゼの王様」といわれる南仏のロゼワイン。口当たりは辛口ですが、熟れた果実の甘みを連想させる軽やかな飲み心地
--	--

Vins Blanc 白ワイン

Muscadet Sevre et Maine (Chereau Carre) ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ	¥3,000 さわやかな酸味とフレッシュな味わいが特徴のワイン
Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins (Louis Jadot) ブルゴーニュ・ブラン・クーヴァン・デ・ジャコバン	¥4,300 心地よい酸味と調和のとれた口当たり
Piespoter Goldtropfchen Riesling Spatlese (Mosel) ピースポーター・ゴルトドロプフェン・リースリング・シュペトレーゼ	¥4,400 遅く収穫を行う事で糖度を増した、フルーティで上品な甘口ワイン
Sancerre Beauroy (Reverdy Ducroux) サンセール・ボーロワ	¥4,500 爽やかでフレッシュな柑橘系を思わせる豊かな果実味

Vins Rouges 赤ワイン

Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins (Louis Jadot) ブルゴーニュ・ルージュ・クーヴァン・デ・ジャコバン	¥4,300 赤い果実のフルーティさと、特有の深みのあるタンニン
Chateau Loudenne (Moulis) シャトー・ルデンヌ	¥5,000 凝縮感ある果実味と心地良いタンニンの味わい

ヴィンテージはスタッフまでお問い合わせくださいませ。
Let us know if you want vintage wine.
※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

Non Alcoholic Cocktail

~ノンアルコールカクテル~

¥950

サラトガクーラー(フレッシュライム×ジンジャーエール)

ジンジャーエールの甘みをライムがキリッと引き締めるカクテル

オーシャントニック(ブルーキュラソーシロップ

×グレープフルーツ×トニックウォーター)

海をイメージしたほんのり苦味のある味わい

バレンシアトニック(オレンジジュース×アプリコットシロップ

×トニックウォーター)

暑い日に飲みたくなるカクテル

ライチモーニ(グレープフルーツ×ライチシロップ×トニックウォーター)

ライチの甘味とグレープフルーツの酸味を炭酸ですっきりと

ストロベリースカッシュ(イチゴシロップ×ソーダ)

イチゴシロップの甘みをソーダですっきりと

Wine Selection

~ソムリエ推奨 ワイン セレクション~

^{Glass}
グラス ¥1,500

^{Glass Wine Set}
グラスワインセット(2杯) ¥2,500

White Wine ~白ワイン~

Chablis Vieilles Vignes (Vignoble Dampt Freres)

シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

黄色いリンゴや洋ナシの様な果実のニュアンス、心地良い豊かな酸味

Red Wine ~赤ワイン~

Bourgogne Rouge "Racineuil" (Vignoble Dampt Freres)

ブルゴーニュ・ルージュ・ラシヌイユ

豊かな酸味を中心に優しい果実味の広がる上品な味わい

料金には、サービス料・消費税が含まれております。