

IN-ROOM DINING

アレルギーポリシー Allergy Policy

ホテル直営施設における食物アレルギー対応のご留意事項

「食物アレルギー対応メニュー」として提供する料理は、アレルゲン表示義務特定原材料9品目「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）・カシューナッツ」を対象とさせていただきます。その他のアレルゲンは、把握している範囲内でできる限りの対応とさせていただきます。

○アレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

◆特定原材料（表示義務）・・・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ

○「食物アレルギー対応メニュー」はアレルゲンを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用しているため、アレルゲン物質が混入する可能性があります。またbuffet料理を提供する際、使用しているトンゴや食器類は、アレルゲンを含む複数の料理と共通の備品を使用しています。なお、お客様によりひとつのトンゴで複数の料理をお取りになることによるコンタミネーション(注)の発生や、アレルゲンを含む食物とトンゴ・食器類が混在する場合もございますので予めご了承ください。

(注)食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルゲンが微量混入してしまう場合をいう。

○「食物アレルギー対応メニュー」はアレルゲンの完全な除去を保証するものではありません。アレルゲンの除去が保証されないとお困りのお客様、アレルギーが重篤なお客様におかれましては、お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。その場合は、ご自身での食事のお持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。

The dishes offered as part of the "Food Allergy-Friendly Menu" are:

The nine specified allergens that require allergen labeling are: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, egg, milk, peanuts, and cashews.

We will include it in the target group. For other allergens, we will do our best to address them to the extent that we are aware of them.

○ Allergen information is provided based on ingredient information (food labels) from the raw materials used and the manufacturers.

◆Specified ingredients (labeling required) ... Shrimp, Crab, Walnuts, Wheat, Soba (Buckwheat), Egg, Dairy, Peanuts, Cashew nuts

○ "Food allergy-friendly menus" are prepared in the same kitchen as other dishes containing allergens.

Since cooking utensils and washing equipment are shared, there is a possibility of allergen contamination.

Furthermore, when serving buffet dishes, the tongs and tableware used are the same items used for multiple dishes that may contain allergens.

Furthermore, there is a risk of contamination (note) occurring when customers use one pair of tongs to pick up multiple dishes,

Please be aware that food containing allergens may be mixed with tongs and utensils.

(Note) This refers to cases where trace amounts of allergens are accidentally included in food products even though they are not used as raw materials during production.

○ Please note that "allergy-friendly menus" do not guarantee the complete removal of allergens.

For guests who are concerned because the removal of allergens cannot be guaranteed, or for guests with severe allergies, we prioritize your safety and may unavoidably decline to provide a meal.

In such cases, we will allow you to bring your own food, so please notify us in advance.

IN-ROOM DINING

名古屋マリオットアソシアホテルのお部屋でゆっくりと寛ぎながら、
インルームダイニングをお楽しみくださいませ。

ご注文の際は、客室内電話のIn-Room Dining 直通ボタンをご利用ください。

To order, please use the In-Room Dining direct button on the in-room phone.

食物アレルギーがございましたら、あらかじめ係員にお申し付けください。
If you have any food allergies, please inform the staff in advance.

※米穀類の産地情報については係員にお尋ねください。
Please ask the staff for information on the origin of rice and grains.

料金は税金等を含む総額表示です。
Our prices are shown in total which include tax and other fees.

写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
The photo is for illustrative purposes only. Actual product may differ.



卵
Eggs



牛乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanuts



エビ
Shrimp



カニ
Crab



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nuts

営業時間 (Business Hours)

朝食 (Breakfast)

6:00～ 11:00

昼食/夕食 (Lunch/Dinner)

11:00～ 22:00

深夜 (Midnight)

22:00～ 23:00



朝食セットメニュー Breakfast Set Menu

1. プリフィックスブレックファスト ¥5,200

Prix Fixe Breakfast

基本のセット内容 スモークサーモンとカッテージチーズのサラダ・フルーツ・アロエヨーグルト・おすすめドリンク

Included with your Breakfast Smoked Salmon and Cottage Cheese Salad, Fruits, Aloe Yogurt, Selected Drink

+

メインをA, B, Cよりお選びください Please choose your main course from A, B, or C



A



お好みの名古屋コーチン卵料理
【オムレツ/目玉焼き/スクランブルエッグ】

いずれかお一つお選びください

愛知みかわ豚あらびきウィンナー、

ベーコン、ハッシュドポテト、

パン4種(トースト・クロワッサン・

ホワイパン・レーズンカンパーニュ)

季節のジャム付き

Your Choice of Nagoya Cochin Egg Dish

【Omelette / Fried Egg / Scrambled Egg】

Aichi Mikawa Pork Coarse-Ground Wiener, Bacon,
Hash Browns, Four Kinds of Bread (Toast,
Croissant, White Bread, Raisin Campagne)
with Seasonal Jam

B



名古屋コーチン卵のフラメンカエッグ
バゲット付き

パン4種

トースト・クロワッサン

ホワイパン・レーズンカンパーニュ

季節のジャム付き

Flamenca Egg (Nagoya Cochin)

Served with Baguette Slices

Four Kinds of Bread

Toast, Croissant, White Bread,

Raisin Campagne

with Seasonal Jam

C



中華粥

点心3種

海老蒸し餃子

海鮮焼売

しいたけ入り焼売

Chinese Congee

Three Kinds of Dim Sum

Steamed Shrimp Dumpling

Seafood Shumai

Shiitake Mushroom Shumai

ドリンク Beverage

コーヒー/紅茶 /カフェオレ



+

/ジャスミン茶 Coffee/Tea/Café Au lait



/Jasmin Tea

いずれかお一つお選びください Please choose one of the above

卵
Eggs牛乳
Milk小麦
Wheatそば
Buckwheat落花生
Peanutsエビ
Shrimpカニ
Crabくるみ
Walnutカシューナッツ
Cashew nuts

朝食セットメニュー Breakfast Set Menu

2. コンチネンタルブレックファスト ¥3,500



Continental Breakfast

パン3種、サラダ、フルーツ、ヨーグルト

お好みのジュースをお選びください【オレンジ / アップル / グレープフルーツ / トマト】

お好みのドリンクをお選びください【コーヒー / 紅茶 / カフェオレ 】

(カフェインレスに変更できます)

Three Kinds of Bread, Salad, Fruits, Yogurt

Please choose your preferred juice 【Orange / Apple / Grapefruit / Tomato】

Please choose your preferred breakfast beverage 【Coffee / Tea / Café au lait 】

(Decaf is also available)



3. 和朝食
Japanese Breakfast

3. 和朝食 ¥5,200



Japanese Breakfast

営業時間 / Operation Hours 7:15-10:00

小鉢、煮物、焼き魚、名古屋コーチン卵の出汁巻き、白飯、赤出汁、香物、水菓子

Small Appetizer, Simmered Dish, Grilled Fish, Japanese Nagoya Cochin Rolled egg, White Rice, Red-miso Soup, Pickles, Dessert



4. スペシャルオムレツ セット ¥4,500

Three Eggs Special Omelette Set



お好みの具材をお選びください【ハム、チーズ、マッシュルーム、トマト、ほうれん草、パプリカ】

オレンジジュース

パン3種

ハッシュドポテト

サラダ

お好みのドリンクをお選びください【コーヒー / 紅茶 / カフェオレ  (デカフェに変更できます)】

Please choose your preferred ingredients 【Ham , Cheese, Mushroom, Tomato, Spinach, Bell Pepper】

Orange Juice

Three Kinds of Bread

Hash Browns

Salad

Please choose your preferred breakfast beverage 【Coffee / Tea / Café au lait  (Decaf is also available)】



お子様メニュー Kid's Menu

5. お子様朝食セット ¥3,400

Kid's Breakfast Set



お好みの卵料理をお選びください【オムレツ / 目玉焼き / ゆで卵 / スクランブルエッグ】

サイドディッシュをお選びください【ハム、ベーコン、ソーセージ】

パン または ライス

フルーツ

アップルジュース、オレンジジュースまたはアイスマルク 

Please choose your preferred egg dish 【Omelette / Fried / Boiled / Scrambled Egg】

Please choose your preferred side dish 【Ham / Bacon / Sausage】

Bread or Rice

Fruits

Apple Juice, Orange Juice or Ice Milk 



※お子様メニューのご注文は小学生の方までとさせていただきます。

※Available for children under 12 years old.



卵
Eggs



牛乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanuts



エビ
Shrimp



カニ
Crab



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nuts

アラカルト A la carte

6. スペシャルオムレツ ハッシュドポテト付き ¥2,000   
Three Eggs Special Omelette with Hash Browns
- お好みの具材をお選びください【ハム、チーズ、マッシュルーム、トマト、ほうれん草、パプリカ】
Please choose your preferred ingredients 【Ham , Cheese, Mushroom, Tomato, Spinach, Bell Pepper 】
7. ヨーグルト ¥1,200 
Yogurt
(プレーン、ストロベリー、ブルーベリー)
(Plain, Strawberry, Blueberry)
8. パンケーキ(メープルシロップ付き) ¥1,600   
ホイップクリームとブルーベリーソース添え
Pancake (with Maple Syrup) with Whipped Cream and Blueberry Sauce
9. フレンチトースト(メープルシロップ付き) ¥1,700   
ホイップクリームとブルーベリーソース添え
French Toast (with Maple Syrup) with Whipped Cream and Blueberry Sauce
10. 卵白と野菜のフリタータ ¥1,900   
Egg White and Vegetable Frittata
11. ミックスサンドウィッチ ¥2,800   
Mixed Sandwich
12. ベジタブルサンドウィッチ ¥2,500  
Vegetable Sandwich
13. フルーツの盛り合わせ ¥3,300
Assorted Fruits



11. ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwich



8. パンケーキ Pancake

前菜 Appetizer

- 14.シーザーサラダ

Caesar Salad

¥2,200


- 15.シェフズサラダ

Chef's Salad

¥2,500



ドレッシングをお選びください【和風ごま  / レモン  / 青じそ  】

Please choose your preferred dressing 【Japanese Sesame  /Lemon  /Perilla  】
- 16.モッツアレラチーズとフルーツトマト

Mozzarella Cheese and Fruit Tomatoes

¥2,700


- 17.スモークサーモン

Smoked Salmon

¥2,900


- 18.チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese

¥3,600





14.シーザーサラダ
Caesar Salad



15.シェフズサラダ
Chef's Salad



17.スモークサーモン Smoked Salmon

スープ Soup

- 19.コーンスープ

Corn Soup

¥1,600


- 20.野菜のコンソメスープ

Vegetable Consommé Soup

¥1,800



サイドディッシュ Side Dish

- 21.フライドポテト

French Fries

¥1,500


- 22.フライドチキン&チップス

Fried Chicken & Chips

¥2,300


- 23.野菜のグリルまたはスチーム野菜バルサミコソース添え

Grilled or Steamed Vegetables with balsamic sauce

¥2,200



24.マリOTTバーガー フライドポテト オニオンリング添え
Marriott Burger with French Fries and Onion Rings



27.クラブハウスサンドウィッチ Clubhouse Sandwich

バーガー&サンドウィッチ Burger & Sandwich

- 24.マリOTTバーガー フライドポテト オニオンリング添え.....¥3,200   
- Marriott Burger with French Fries and Onion Rings
- 25.マリOTTバーガーセット¥4,300   
- Marriott Burger Set
マリOTTバーガー、フライドポテト、オニオンリング、スープ、
サラダまたはハーゲンダッツアイスクリーム
Marriott Burger, French Fries, Onion Rings, Soup, Salad or Häagen-Dazs Ice Cream
- 26.ミックスサンドウィッチ¥2,800   
- Mixed Sandwich
- 27.クラブハウスサンドウィッチフライドポテト添え¥3,200   
- Clubhouse Sandwich with French Fries
- 28.ベジタブルサンドウィッチ..... ¥2,500  
- Vegetable Sandwich

カレー Curry

- 29.黒毛和牛のホテルカレー サラダ付き.....¥3,200  
- Hotel Curry with Japanese Black Beef With a Side of Salad

パスタ Pasta

- 30.トマトソースのパスタ¥3,000 
- Pasta with Tomato Sauce
- 31.ペスカトーレ¥4,600   
- Pescatora

ピザ Pizza

- 32.ピザマルゲリータ（生ハム使用）¥2,900  
- Pizza Margherita (Prosciutto is used)

なごやめし Local Cuisine

33.名古屋コーチン入りきしめん 柚子風味¥3,100  
Japanese Flat Noodles Soup with NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor

34.名古屋コーチンのグリル ¥5,500  
Grilled Nagoya Cochin

35.みそかつ御膳 ¥5,200  
Pork Cutlet Plate with Miso Sauce

ロースかつ、味噌ソース、白飯、味噌汁、小鉢、漬物、ほうじ茶
Pork Cutlet, Miso Sauce, Rice, Miso Soup, Small Appetizer, Pickles, Hojicha



35.みそかつ御膳
Pork Cutlet Plate with Miso Sauce



36.三河一色産うなぎのひつまぶし
Hitsumabushi



33.名古屋コーチン入りきしめん
Japanese Flat Noodles Soup with
NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor



34.名古屋コーチンのグリル
Grilled Nagoya Cochin

36.三河一色産うなぎのひつまぶし ¥7,200   
Hitsumabushi(Eel from Mikawa-Isshiki)

営業時間 / Operation Hours 11:30-14:00 / 17:30-20:30

ひつまぶし、薬味（のり・わさび・ねぎ・ごま・山椒）、お出汁、香物、フルーツ、ほうじ茶
Hitsumabushi, Japanese spices(Nori, Wasabi, Green Onion, Sesame, Japanese Pepper),
Broth, Pickles, Fruits, Hojicha



37.海老フライ Fried Prawns



40.和牛サーロインステーキ180g WAGYU Sirloin Steak 180g

魚介料理 Seafood Dish

- 37.海老フライ タルタルソース.....¥3,300    
- 38.サーモングリル ケッパーソース.....¥4,200 

お肉料理 Meat Dish

- 39.ハンバーグステーキ マッシュルームソース¥4,100   
- 40.和牛サーロインステーキ180g マッシュポテト添え¥11,000 
- 41.和牛フィレステーキ130g マデラソース.....¥14,000 

セットメニュー Set Menu

- 42.ライス or パン + サラダ¥1,300   
- 43.サラダ + スープ¥1,500   
- 44.ライス or パン + スープ¥1,600   
- 45.ライス or パン + サラダ + スープ¥1,800   

お子様メニュー Kid's Menu

46. お子様プレート ¥3,700
Kid's Plate

ハンバーグ、海老フライ、ピラフ、フライドポテト、サラダ、フルーツ、
ハーゲンダッツアイスクリーム、アップルジュース
Hamburg, Fried Prawns, Pilaf, French Fries, Salad, Fruits,
Häagen-Dazs Ice Cream, Apple Juice

※お子様メニューのご注文は小学生の方までとさせていただきます。
※Available for children under 12 years old.



デザート Dessert

47. ハーゲンダッツアイスクリーム ¥1,000
(バニラ、チョコレート)
Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla, Chocolate)



48. パンケーキ (メープルシロップ付き) ¥1,600
ホイップクリームとブルーベリーソース添え
Pancake (with Maple Syrup) with Whipped Cream and Blueberry Sauce



49. フルーツの盛り合わせ ¥3,300
Assorted Fruits

50. ケーキ (単品) ¥1,200
Cake (Single Item) 提供時間 / Available from 11:00-17:30



51. ケーキ・ドリンクセット ¥2,600
Cake & Drink Set 提供時間 / Available from 11:00-17:30



ポーションサイズのケーキとコーヒー、紅茶またはカフェオレのセット
A piece of cake with coffee, tea or café au lait

※ケーキの数には限りがございます。詳しくは係員へお尋ねください。
※The number of cakes is limited. Please ask the staff for further details.



46. お子様プレート Kid's Plate



49. フルーツの盛り合わせ Assorted Fruits

ヴィーガンフレンドリー Vegan Friendly

すべてのメニューにサラダを添えてご提供いたします。
All dishes are served with a side salad.

52. 黒コショウ香る豆乳カルボナーラ.....¥3,200  
Soymilk Carbonara with Black Pepper

53. 赤ワイン香る大豆ミートのボロネーゼ.....¥3,200 
Soy Meat Bolognese with the Red Wine



54. 大豆ミートのほうれん草カレー
Soy Meat Spinach Curry



55. 3 種豆のベジタブルカレー
Mix Beans Vegetable Curry



52. 黒コショウ香る豆乳カルボナーラ
Soymilk Carbonara with Black Pepper



53. 赤ワイン香る大豆ミートのボロネーゼ
Soy Meat Bolognese with the Red Wine

54. 大豆ミートのほうれん草カレー.....¥3,200
Soy Meat Spinach Curry

55. 3 種豆のベジタブルカレー¥3,200
Mix Beans Vegetable Curry



卵
Eggs



牛乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanuts



エビ
Shrimp



カニ
Crab



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nuts

深夜メニュー Midnight Menu



56.名古屋コーチン入りきしめん
Japanese Flat Noodles Soup with
NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor



57.大豆ミートのキーマカレー
Soy Meat Keema Curry with a Side Salad (Vegan Friendly)

60.ハーゲンダッツアイスクリーム¥1,000 
Häagen-Dazs Ice Cream
(バニラ、チョコレート)
(Vanilla, Chocolate)

61.ミックスナッツ¥1,300 
Mixed Nuts

62.ビーフジャーキー¥2,300 
Beef Jerky

56.名古屋コーチン入りきしめん 柚子風味¥3,100 
Japanese Flat Noodles Soup with NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor

57.大豆ミートのキーマカレー サラダ付き¥3,200 
Soy Meat Keema Curry with a Side Salad (Vegan Friendly)

58.ハヤシライス¥2,800 
Hashed Beef with Steamed Rice

59.お茶漬けセット¥2,600 
Steamed Rice with Japanese Broth
焼魚、漬物、フルーツ
Grilled Fish, Pickles, Fruits



59.お茶漬けセット
Steamed Rice with Japanese Broth



58. ハヤシライス
Hashed Beef with Steamed Rice

ソフトドリンク Soft Drink

63. コーヒー (カフェオレ  カフェインレス) ¥1,600
Coffee (Café au lait , Decaf)
64. 紅茶 ¥1,600
Tea
65. ココア  ¥1,700
Cocoa
66. ホテルおすすめドリンク ¥1,500
Recommended Drink
67. オレンジジュース ¥1,300
Orange Juice
68. ペプシコーラ ¥1,300
Pepsi-Cola
69. ペプシコーラ ゼロ ¥1,300
Pepsi-Cola Zero
70. ジンジャーエール ¥1,300
Ginger Ale
71. ウーロン茶 ¥1,300
Oolong Tea
72. ペリエ (330ml) ¥1,500
Perrier
73. サンペレグリーノ (1000ml) ¥2,000
Sanpellegrino
74. エビアン (500ml) ¥1,300
Evian
75. アラン ミリア (330ml) (シャルドネ) ¥3,700
Alain Milliat (Chardonnay)

卵
Eggs牛乳
Milk小麦
Wheatそば
Buckwheat落花生
Peanutsエビ
Shrimpカニ
Crabくるみ
Walnutカシューナッツ
Cashew nuts

グラスシャンパン Glass of Champagne

76.  モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル ¥3,300
Moët & Chandon Brut Impérial

ボトルシャンパン Bottle of Champagne

77.  G.Hマム コルドン ブリュット 1/2ボトル (375ml) ¥11,900
G.H. Mumm Cordon Brut 1/2 Bottle
78.  モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル 1/2 ボトル (375ml)..... ¥17,800
Moët & Chandon Rosé Impérial 1/2 Bottle
79.  モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル ¥16,900
Moët & Chandon Brut Impérial
80.  ヴーヴ クリコ イエローラベル ¥19,700
Veuve Clicquot Yellow Label
81.  ルイナール ブランド ブラン ¥29,900
Ruinart Blanc de Blancs
82.  ドンペリニヨン ヴィンテージ ¥58,200
Dom Pérignon Vintage

ボトルノンアルコールスパークリングワイン Bottle of Non-Alcoholic Sparkling Wine

83.  ヴェリタス ノンアルコールスパークリングワイン(750ml) ¥9,100
Veritas De-Alcoholized Wine **Non-alcoholic**



80.ルイナール ブランド ブラン
Ruinart Blanc de Blancs

卵
Eggs牛乳
Milk小麦
Wheatそば
Buckwheat落花生
Peanutsエビ
Shrimpカニ
Crabくるみ
Walnutカシューナッツ
Cashew nuts

ビール Beer

- 84.国産ビール(334ml) (麒麟、アサヒ、サッポロ) ¥1,400
Domestic Beer (Kirin, Asahi, Sapporo)
- 85.名古屋赤味噌ラガー(330ml) ¥ 1,400
Nagoya Red Miso Lager
- 86.麒麟 グリーンスフリー(334ml) ¥1,300
Kirin Greens Free **Non-alcoholic**

カクテル Cocktail

- 87.カシスオレンジ ¥2,100
Cassis Orange
- 88.モスコミュール ¥1,900
Moscow Mule
- 89.ジントニック ¥1,900
Gin & Tonic
- 90.カンパリ グレープフルーツ ¥2,100
Campari Grapefruit
- 91.キール ¥2,100
Kir



93.国産ビール Domestic Beers 94.名古屋赤味噌ラガー Nagoya Red Miso Lager



99.ジントニック Gin & Tonic

焼酎 Shochu(Japanese Distilled Spirit)

- 92.富乃宝山 芋焼酎（鹿児島県） グラス(60ml)¥1,500
TOMINO HOZAN Sweet Potato Shochu (Kagoshima)
- 93.富乃宝山 芋焼酎（鹿児島県） ボトル(720ml)¥15,600
TOMINO HOZAN Sweet Potato Shochu (Kagoshima)

ウイスキー Whisky

- 94.シーバスリーガル12年 シングル(35ml) ¥1,900
Chivas Regal 12 Year Old Single
- 95.シーバスリーガル12年 ボトル(700ml) ¥31,900
Chivas Regal 12 Year Old Bottle
- 96.サントリー知多ウイスキー シングル(35ml) ¥2,400
Suntory Chita Whisky Single



103.富乃宝山
TOMINO HOZAN



ウイスキー各種
Whiskies



卵
Eggs



牛乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanuts



エビ
Shrimp



カニ
Crab



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nuts

ボトル白ワイン Bottle of White Wine

97.  ケンダルジャクソン ヴィントナーズ リザーヴ シャルドネ 1/2ボトル (375ml) ¥7,400
Kendall Jackson Vintners Reserve Chardonnay 1/2Bottle
98.  シャトーメルシャン長野シャルドネ ¥12,500
Château Mercian Nagano Chardonnay
99.  シャブリ コルトー ミシュレ ¥14,700
Chablis Courtault Michelet
100.  ティボー リジェ ベレール ブルゴーニュ レ シャルム ¥18,100
Thibault Liger-Belair Bourgogne Les Charmes

ボトル赤ワイン Bottle of Red Wine

101.  キャンティ クラシコ 1/2ボトル(375ml) ¥8,000
Chianti Classico 1/2Bottle
102.  ヴァルモワシン ピノノワール ルイラトゥール ¥11,300
Louis Latour Valmoissine Pinot Noir
103.  シャトーメルシャン長野メルロー ¥13,600
Château Mercian Nagano Merlot
104.  キャンティ クラシコ ¥14,700
Chianti Classico
105.  シックス エイト ナイン ¥14,700
Six Eight Nine
106.  ティボー リジェ ベレール ブルゴーニュ レ ドゥー テール ¥16,900
Thibault Liger-Belair Bourgogne Les Deux Terres



100. シャブリコルトー ミシュレ
Chablis Courtault Michelet



105. シックス エイト ナイン
Six Eight Nine

ホテルソムリエおすすめ白ワイン Recommended White Wine Selected by Our Sommeliers

107.  M.シャプティエ サン・ペレイレ・タヌール ブラン
M.Chapoutier St-Péray Les Tanneurs Blanc

グラス ¥2,400
Glass
カラフェ ¥7,700
Carafe
ボトル(750ml) ¥14,700
Bottle

ホテルソムリエおすすめ赤ワイン Recommended Red Wine Selected by Our Sommeliers

108.  M.シャプティエ ジゴンダス レ・ジョカス ルージュ
M.Chapoutier Gigondas Les Jocasses Rouge

グラス ¥2,900
Glass
カラフェ ¥9,000
Carafe
ボトル(750ml) ¥16,900
Bottle

