



Sommelier Selection

ソムリエセクション

ホテルに在籍している10名のソムリエが、おすすめのワインを選定しました。

世界で活躍する日本人醸造家と北海道ワイナリー

>> 今月は私たちがおすすめします <<



フレンチレストラン
「ミクニ サッポロ」
澤田 俊嗣
日本ソムリエ協会
シニアソムリエ

「The Lobby Lounge」
岩崎 純一
日本ソムリエ協会
ソムリエ



White Wine 白ワイン

□ オチガビワイナリー ケルナー 2020 年 (余市)

OCCIGABI WINERY KERNER 2020

品種：ケルナー

グラス ¥1,600 ・ ボトル ¥8,800

いまや北海道の白ワインの代表品種として定着したケルナー。
華やかな柑橘系フルーツの香りと、ぶどう由来の甘さも楽しめる、酸と甘味のバランスが取れた軽快な味わいです。

□ ルー デュモン「リュリー プルミエ クリュ ラ フォス ブラン」2007 年 (フランス ブルゴーニュ)

LOU DUMONT RULLY PREMIER CRU LA FOSSE BLANC 2007

品種：シャルドネ

グラス ¥2,200 ・ ボトル ¥12,200

日本人醸造家・仲田晃司氏により厳選されたブルゴーニュワイン。
ナッツのような香ばしさと、15年の熟成を経て落ち着いた味わいを感じられる上質な辛口白ワインです。

Red Wine 赤ワイン

■ オチガビワイナリー ケルナー 2020 年 (余市)

OCCIGABI WINERY KERNER 2020

品種：ツヴァイゲルトレーベ

グラス ¥1,600 ・ ボトル ¥8,800

余市町産ツヴァイゲルトレーベを、6ヶ月の新樽熟成を経て瓶詰め。
程よい樽の香りと軽やかな味わいはメインディッシュのみならず、前菜にも合わせることができます。

■ ルー デュモン「ラドワ レ ブリコット ルージュ」2006 年 (フランス ブルゴーニュ)

LOU DUMONT LADOIX LES BRIQUOTTES ROUGE 2006

品種：ピノ ノワール

グラス ¥2,200 ・ ボトル ¥12,200

有名生産者が続々と進出し、近年熱い注目を集める生産地『ラドワ』。
長期熟成を経たピノ・ノワールの特徴である土や紅茶の香りが漂い、柔らかなタンニンと華やかな味わいが特徴です。

Special Wine スペシャルワイン

□ ルー デュモン「ショレイ レ ボース ルージュ」2019年(フランス ブルゴーニュ)

LOU DUMONT CHOREY LES BEAUNE R 2019

品種：ピノ ノワール

ボトル ¥17,800

仲田晃司氏が手掛ける、果実味とエレガントな酸味とが備わった1本。
ブルゴーニュの神様と言われるアンリ・ジャイエ氏に認められた、話題の日本人醸造家です。