

初夏に飲みたい「甲州」白ワイン×旬の食材を使用した限定メニューとのマリアージュ
シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル
『山梨ワインフェア』を5月24日（火）より開催！
 日本ワイン「甲州」の新ヴィンテージ3種を提供開始

日本ワインを心ゆくまで楽しめるシャトーメルシャンワイナリー直営のコンセプトショップ、シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バルは『山梨ワインフェア』を5月24日(火)より期間限定で開催します。

シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バルが新緑の風にのせてお届けするのは「山梨ワインフェア」。初夏の軽やかな気分に華やかな彩りを添える山梨県産ワインと、初夏の旬食材を用いたフェアオリジナルメニューとのマリアージュを気軽にお楽しみください。

【開催期間】 2016年5月24日（火）～6月25日（土）

【メニュー】

◆ワイン

- ・シャトー・メルシャン 甲州きいろ香 2015 <辛口>
- ・シャトー・メルシャン 山梨甲州 2015 <辛口>
- ・シャトー・メルシャン 山梨甲州 2015 <辛口>
- ・「甲州」2015新ヴィンテージワイン飲み比べセット



◆フード（写真は左から）

- ・脂の乗ったマイワシと2色のグレープフルーツのマリネ ハーブのサラダ添え
- ・ボルドー産ホワイトアスパラガスと豚肉の旨味がたっぷり詰まったテリーヌ ラヴィゴットソース
- ・三崎マグロのタタキ セミドライトマトとタブナードソース
- ・ニュージーランド産 仔羊の香草パン粉焼き
新ジャガイモのガレットとタスマニア産粒マスタード添え



オープンから2周年を迎え、来店者数8万人を突破 産地・ブドウ・造り手を感じながら、「日本ワイン」を楽しむ **シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル**

■日本ワインを楽しむ工夫が随所に詰まったこだわりバル

『Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャントーキョー・ゲスト・バル)』は日本ワインを心ゆくまで楽しめるシャトーメルシャンワイナリー直営のコンセプトショップです。カウンター席が多く、ガラス張りで見やすい雰囲気の内装では、ランチ・ディナー問わず女性一人でのお客様も多くいらっしゃいます。また、六本木という土地柄、外国人のお客さまも多く見受けられます。お見せの随所に心配りが感じられお店をつくった方々のワイン愛を感じられるTGBおすすめポイントをご紹介します。

①日本ワインパネル

LCDパネルに、ワインの産地の風景や、ぶどう、ワインの製造工程などが常時緩やかに映し出されており、産地やブドウ、造り手の思いを学ぶことができます。



②グラスワインタグ

シャトー・メルシャンのワインが、常時20種類以上グラス・ボトルで用意。どのワインが自分の好みかわかるよう、ワインタグをグラスにつけて提供。持ち帰りコレクションする人も多いとか。



③こだわりのフード

すべてのフードがシャトー・メルシャンのワインに合わせてメニュー開発されたもの。マガジン風のメニューブックには、料理に合わせたワインがそれぞれ提案されワイン初心者の方も気軽にオーダーできる。



■もちろんワインは実力派！

『NYワイン・エクスペリエンス』国内から唯一参加

全国の契約栽培農家とシャトー・メルシャンのスタッフが日々コミュニケーションを取りながら、上質な味わいを求め続けた結果、シャトー・メルシャンのワインは国際ワインコンクールで賞を受賞するなど、世界で高い評価を受けるワイナリーとなりました。その代表として、世界中から約250社が招聘される、アメリカのワインの一流雑誌“ワインスペクテーター”主催の『ニューヨーク・ワイン・エクスペリエンス』には、シャトー・メルシャンが国内から唯一参加が認められています。コンセプトショップはシャトー・メルシャンのワインが、常時20種類以上グラス・ボトルで味わうことができるだけでなく、色々と飲み比べをしていただくために、**60ml、120ml、ボトルの3パターン**で提供。自分の好きなワインを探すことが可能です。

【店舗情報】

店 舗 名 : シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル
(<http://www.chateaumercian.com/places/tgb/>)
住 所 : 〒106-0032東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー B1
営業時間 : 平日(月~金) 11:00~15:00 17:00~23:00、土・日・祝日 11:00~22:00