



日本ワインを学び、飲み、応援する
丸の内 日本ワインWeeks 2024
Marunouchi Japan Wine Weeks



© Japan Winery Award Council



PALACE HOTEL TOKYO

良いワインを生み出すテロワール(気候風土)と造り手を讃える「日本ワイナリーアワード」。
2024年のアワードで5つ星を獲得したワイナリーの中から、パレスホテル東京の料理と美しく
マリアージュする銘柄をソムリエが厳選いたしました。世界的にも注目が集まる日本ワインの
奥深さを、この機会にお愉しみください。

* 1階と6階の店舗では、異なるラインナップをご用意しております。

1階: オールデイダイニンググランドキッチン、ロビーラウンジザパレスラウンジ、メインバーロイヤルバー

6階: 日本料理 和田倉、天麩羅 巽、鉄板焼 濠、ラウンジバー プリヴェ

Japanese wines have been gaining recognition worldwide in recent years. From the wineries
awarded a 5-star rating by Japan Winery Award 2024 - celebrating the terroir and winemakers that
produce the finest wines - our sommeliers have selected a lineup of wines that pair beautifully
with Palace Hotel Tokyo's cuisine.

* Restaurants on the 1st and 6th floor offer a different range of wines.

1st Floor: All-Day Dining Grand Kitchen, Lobby Lounge The Palace Lounge, Main Bar Royal Bar

6th Floor: Japanese Restaurant Wadakura, Tempura Tatsumi, Teppanyaki GO, Lounge Bar Privé

白ワイン Vin Blanc

サントリー 登美の丘ワイナリー - 山梨

The Suntory Tomi No Oka Winery - Yamanashi

登美の丘 甲州 2021

Tomi No Oka Koshu

八朔や夏蜜柑などのほろ苦さのある和柑橘を思わせる上品な香り。フレッシュで穏やかな酸味と
さわやかな渋みを感じられます。2023年デキャンター誌で日本ワイン唯一のプラチナ賞を受賞。

Glass ¥3,300 / Bottle ¥16,500

安心院葡萄酒工房 - 大分

Ajimu Winery - Oita

アルバリーニョ

Albariño

洋梨、アプリコット、金木犀のほのかな香り。果実味がしっかり感じられ林檎の蜜のような風味、
グレープフルーツのような苦味、ほのかな塩味、複雑で広がりのある余韻が楽しめます。

Glass ¥2,400 / Bottle ¥12,000

甘ロワイン Vin Doux

高畠ワイナリー - 山形
Takahata Winery - Yamagata

氷結搾り デラウェア
Cryo-extraction Wine Delaware

アプリコット、熟した白桃、ドライフルーツ、蜂蜜を思わせる凝縮感溢れる香りと、自然な恵みがもたらす上品な甘さをご堪能ください。

Glass ¥2,400 / Bottle ¥12,000

赤ワイン Vin Rouge

サントリー 登美の丘ワイナリー - 山梨
The Suntory Tomi No Oka Winery - Yamanashi

登美の丘 時のかさね NV
Tomi No Oka Tokinokasane

フレッシュな果実味から熟成のまろやかさまで多層的な味わいを感じられるワイン。
多彩な果実味が溶けあう複雑な味わいが広がります。

Glass ¥3,300 / Bottle ¥16,500

小布施ワイナリー - 長野
Obusé Winery - Nagano

ちゃぶ台ワイン メルロ樽熟
Chabudai Wine Merlot

メルロから造られる、10か月以上樽熟成100%、ホールベリー発酵由来の柔らかいタンニン分が心地良い味わい。2022年だけの限定生産です。

Glass ¥1,600 / Bottle ¥8,000