

2025

SUMMER

夏の白ワイン会

Wine Party

7/13 (sun) | 18:00 - 19:30

ワイン3種
飲み比べ

+

オードブル3品
+
パン

=

お一人様(税・サ込)
¥ 4,000

爽やかな白ワインと料理で味わう夕べ

マリア・ド・カサル・
ヴィーニョ・ヴェルデ NV産地：ポルトガル
品種：ロウレイロ、アリント、
アザルほか
Alc.: 約10%かすかな微発泡が特徴
ライトストローイエローに緑が
かった輝き。グレープフルーツや
青リンゴ、ライムが弾ける超ライト
ボディ。微発泡の爽快感とキレの
良い酸、心地よいミネラルで「真
夏のゴクゴク系」。

ドメヌ・デ・フレール・ラフィット

産地：フランス
品種：ソーヴィニヨンブラン、
グロ・マンサン
Alc.: 約12%レモングラスやライムの瑞々しい
香りに、完熟パイナップルやト
ロピカルフルーツが重なります。
シャープな酸とジューシーな果
実味をワイルドハーブや緑茶の
ニュアンスが引き締め、ドライ
ながら奥行きある仕上がり。トーレスヴィーニャ
エスメラルダブランコ産地：スペイン カタルーニャ
品種：モスカテル
ゲヴェルツトラミネール
Alc.: 約11.5%淡い麦わら色。桃・洋梨・ライチ、
バラの花を思わせる華やかな
アロマ。口当たりはシルキーで、
白桃の果汁感とやわらかな
蜂蜜ニュアンスが余韻へ。
ライトボディで暑い日でも飲み
疲れしません。

要ご予約

TEL 055-976-2303 (メイシー)

Wine
Selection

ソムリエ 中山裕崇

2003年にみしまプラザホテルへ入社し、宴会やレストラン
サービスに従事。田辺由美ワインスクール三島校でワインを
学び、2015年に日本ソムリエ協会認定ソムリエの資格を取得。

Hirotaka Nakayama

豊富な現場経験を活かし、現在はホテルの予約担当と
して、お客様のご宴席のご相談に丁寧に対応しています。
知識とサービス精神を活かした“心に残るおもてなし”を
心がけています。Takeout & Cafe Meyci
テイクアウト&カフェ メイシー営業時間/11:00~18:30 定休日/月曜日※祝日は除く
〒411-0855 静岡県三島市本町14-31 みしまプラザホテル本館1階

いままでも、これからも、もっと近くに。

みしまプラザホテル 〒411-0855 静岡県三島市本町14-31 www.mishimaph.co.jp



MISHIMA PLAZA HOTEL

