



乾杯を
もっとおいしく。

2021年11月4日
NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「グランポレール」のコンセプトバーを期間限定オープン

Mercedes me Tokyo/UPSTAIRS の上質な空間で楽しむ
日本ワイングランポレールと料理のマリアージュ

サッポロビール（株）は、11月4日から12月下旬まで「Mercedes me Tokyo/UPSTAIRS」（メルセデス ミー トーキョー アップステアーズ。以下、アップステアーズ）で、「グランポレール」のコンセプトバーをオープンします。

「グランポレール」は、北海道、長野、山梨、岡山の美しい日本の風土を活かしたワインづくりでぶどうの個性を引き出し、繊細かつバランスのとれた味わいに仕上げた日本ワインです。

「グランポレール」の装飾を一部施した店内では、「グランポレール」8種（白4種、赤4種）とそれに合わせたオリジナルのペアリングメニューを提供します。

また、ワインをボトルでご注文いただいたお客様にグランポレールブランドの商品や、アップステアーズのお食事チケットなどの豪華賞品がその場で当たる抽選イベントも実施します。

「メルセデス・ベンツ」という世界的にハイグレードなイメージを持つ洗練された空間で、4つの産地と品種が織りなす「グランポレール」の豊かな味わいをお楽しみください。

記

1. 店舗 Mercedes me Tokyo/UPSTAIRS
東京都港区六本木7丁目3-10
2. 期間 2021年11月4日～12月下旬
3. メニュー概要 「グランポレール」8種に合わせたオリジナルペアリングメニューを提供
提供ワイン

【白ワイン】

- ・グランポレール 余市ケルナー
- ・グランポレール 長野シャルドネ
- ・グランポレール 山梨甲州〈樽発酵〉
- ・グランポレール 余市ケルナー〈遅摘み〉

【赤ワイン】

- ・グランポレール 山梨甲斐ノワール
- ・グランポレール 長野メルロー
- ・グランポレール 岡山マスカットベリーA〈バレルセレクト〉
- ・グランポレール 安曇野池田シラー

メニュー例

<白ワイン>

グランポレール 余市ケルナー(価格:グラス 850 円 ボトル 4,800 円)
×

煮込み里芋の唐揚げ フレーバーソルトで(価格:600 円)

煮込んで味をつけた里芋をフリット。オリジナルフレーバーソルトで仕上げています。

<赤ワイン>

グランポレール 安曇野池田シラー(価格:380 円 ボトル 7,800 円)
×

仔羊肩肉 バルサミコの軽い煮込み(価格:900 円)

仔羊の独特の旨味をバルサミコの酸味とスパイスで限りなく引き出した一品。

※その他、ワイン 8 種・フード 8 種からお好きなワイン 2 種・フード 2 種をチョイスいただける飲み比べセットもご用意しています。

※価格は全て消費税・サービス料込みです。



以上