

ソムリエおすすめのワインをご一緒にいかがでしょうか

「マルシェ」に おすすめのペアリングワイン

「季節の前菜：カウアイシュリンプとアボカドのタルタル」に合わせて…

◆ DOMAINE UBY UNIQUE SAUVIGNON BLANC

(ドメーヌ ユー ビー ユニーク ソーヴィニヨン ブラン)

柑橘系の爽やかさが、カウアイシュリンプの甘味とアボカドのクリーミーさを見事に引き立てます。フレッシュで軽やかなワインが、口の中に心地よい余韻を残し、さっぱりとさせてくれます。

『お魚料理』に合わせて…

◆ JEAN BIECHER GEWURZTRAMINER 2023

(ジャン・ビシェールゲヴェルトトラミネール 2023)

ライチやマスカット、オレンジといった凝縮した複雑で豊かな香りと、しっかりとした味わいがあります。ほのかな甘味も特徴で、茄子のクーリのまろやかさとワインの優しい甘みが、味わいに奥行きを与えています。

『お肉料理』に合わせて…

◆ PAUL BRUCKERT PINOT NOIR 18

MOIS VIEILLI EN FUT DE CHENE 2018

(ポール・ブルケールピノ・ノワール 18 モワ ヴィエイ・アン・フュ・ド・シェーヌ 2018)

「18カ月」オーク樽で熟成している為、芳醇な果実味に上手く酸味が溶け込み、豊かで滑らかな渋みが余韻に続きます。お肉の脂身や風味を、バランスの良いピノノワールが柔らかく包み込みます。

ソムリエおすすめのワインをご一緒にいかがでしょうか

「シェフズランチ」に おすすめのペアリングワイン

「季節の前菜：カウアイシュリンプとアボカドのタルタル」に合わせて…

◆ **DOMAINE UBY UNIQUE SAUVIGNON BLANC**

(ドメーヌ ユー ビー ユニーク ソーヴィニヨン ブラン)

柑橘系の爽やかさが、カウアイシュリンプの甘味とアボカドのクリーミーさを見事に引き立てます。フレッシュで軽やかなワインが、口の中に心地よい余韻を残し、さっぱりとさせてくれます。

『本日のお魚料理』に合わせて…

◆ **BERGER BARON BLANC BORDEAUX 2023**

(ベルジェ・バロン・ブラン ボルドー 2023)

ボルドーのソーヴィニヨン・ブランを主体にした爽やかな白ワインです。爽やかな柑橘の香りと繊細な果実味が、鱈の香ばしさと見事に調和します。

『仔牛のロースト デュクセル入りマデラソース』に合わせて…

◆ **CHATEAU FOURCAS HOSTEN 2012**

(シャトー・フルカ・オスタン 2012)

程良い渋みと酸味、適度な果実味が合わさったミディアムボディタイプのワインです。仔牛肉は脂肪分が少なく、淡泊で柔らかな肉質の為、バランスの取れたミディアムボディのワインが、仔牛肉の繊細な味わいを引き立ててくれます。

ソムリエおすすめのワインをご一緒にいかがでしょうか

「ムニュ メルシー」に おすすめのペアリングワイン

「季節の前菜：カウアイシュリンプとアボカドのタルタル」に合わせて…

◆ **DOMAINE UBY UNIQUE SAUVIGNON BLANC**

(ドメーヌ ユー ビー ユニーク ソーヴィニヨン ブラン)

柑橘系の爽やかさが、カウアイシュリンプの甘味とアボカドのクリーミーさを見事に引き立てます。フレッシュで軽やかなワインが、口の中に心地よい余韻を残し、さっぱりとさせてくれます。

『鮑と瀬戸内レモンのリゾット』に合わせて…

◆ **MAISON JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE CHARDONNAY 2022**

(メゾン・ジョゼフ・ドルーアンブルゴーニュ シャルドネ 2022)

濃厚な味わいのシャルドネです。とても香り豊かで新鮮さと果実味にあふれた優雅さに、奥行きをもった爽やかな後味が、鮑とも相性が良く、レモンの風味がさらに旨さを引き立てます。

『オマール海老のアロマティゼ ジュ・ド・オマール』に合わせて…

◆ **CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL 2024**

(シャトー・デスクラン ウィスパーリング エンジェル 2024)

ロゼワインは幅広い料理と相性が良く、オマール海老が持つ濃厚な甘味や旨味を、ロゼワインが持つ赤系果実の風味がより美味しさを引き立てます。フレッシュな果実味と酸味、穏やかな渋み、ミネラル感をお楽しみ下さい。

『北海道産牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース』に合わせて…

◆ **DONJON DE LAMARQUE 2016**

(ドンジョン・ド・ラマルク 2016)

脂身が少なく繊維が細かい柔らかな牛フィレ肉には、きめ細かい渋みに柔らかい酸が長く続き、全体的にバランス良く纏まった上品な味わいのメルローを主体としたフルボディタイプの赤ワインが相性抜群です。

ソムリエおすすめのワインをご一緒にいかがでしょうか

「ムニュ セゾン」に おすすめのペアリングワイン

『鮪のマリネ 夏野菜と肝のタップナード』に合わせて…

◆ **JEAN BIECHER ALSACE RIESLING 2024**

(ジャン・ビシェールアルザス リースリング 2024)

鮪の繊細な旨味と磯の香りはリースリングにあるミネラル感と相性抜群です。
鮪のマリネの酸味とリースリングの酸味が相乗効果をもたらします。

『ホタテ貝のミ・キュイ マンゴーとパッションフルーツのクーリ』に合わせて…

◆ **JEAN BIECHER GEWURZTRAMINER 2023**

(ジャン・ビシェールゲヴェルツトラミネール 2023)

ライチやマスカット、オレンジといった凝縮した複雑で豊かな香りと、しっかりとした味わいがあります。ほのかな甘味も特徴で、ホタテ貝の甘味に加え、生姜でめたマンゴーのフルーツソースとも上手く調和が取れています。

『オオモンハタのバリグール風』に合わせて…

◆ **CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL 2024**

(シャトー・デスクランウィスパーングエンジェル 2024)

ロゼワインは幅広い料理と相性が良く、酸味のあるバリグール風ソースを、ロゼワインが持つ赤系果実のフレッシュな果実味と酸味、穏やかな渋みが上手く受け止めます。

『オマール海老のアロマティゼ ジュ・ド・オマール』に合わせて…

◆ **MAISON JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE CHARDONNAY 2022**

(メゾン・ジョゼフ・ドルーアンブルゴーニュ シャルドネ 2022)

濃厚な味わいのシャルドネです。とても香り豊かで新鮮さと果実味にあふれた優雅さに、奥行きをもった爽やかな後味が、オマール海老の濃厚な旨味を引き立てます。