

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 サンテ」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。

『本日のお魚料理』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、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。

『本日のお肉料理』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に包み込みます。

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

「ムニュ オルディネール」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。

『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。

『本日のお魚料理』に合わせて…

◆ **BERGER BARON BLANC BORDEAUX 2023**

(ベルジェ・パロン・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

『玉蜀黍のムース 海胆と天然鯛のマリネ 温州ミカンのピュレ』に合わせて…

◆ JEAN BIECHER PINOT GRIS 2023

(ジャン・ビシェール ピノ・グリ 2023)

新鮮な海胆と天然鯛、そして甘味が詰まったトウモロコシのムースが、酸味が少なくフルーティーな果実味とハチミツのような風味の熟成した濃厚なピノグリに良く合います。

『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オシェトラキャビア』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、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 BURGOGNE 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。

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 エトワール」に おすすめのペアリングワイン

『玉蜀黍のムース 海胆と天然鯛のマリネ 温州ミカンのピュレ』に合わせて…

◆ JEAN BIECHER PINOT GRIS 2023

(ジャン・ビシェールピノ・グリ 2023)

新鮮な海胆と天然鯛、そして甘味が詰まったトウモロコシのムースが、酸味が少なくフルーティーな果実味とハチミツのような風味の熟成した濃厚なピノグリに良く合います。

『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オシェトラキャビア』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。

『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)

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リングエンジェル 2024)

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。

『黒毛和牛ロースのグリルとグリーンアスパラガス』に合わせて…

◆ DONJON DE LAMARQUE 2016

(ドンジョン・ド・ラマルク 2016)

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赤ワインです。お肉の脂身を上手く調和させてくれます。