

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』に合わせて…

- ◆当日のお料理によりワインも異なります。  
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

『セップ茸のリゾット』に合わせて…

- ◆ **MAISON JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE PINOT NOIR 2022**  
(メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ ピノノワール 2022)

セップ茸のリゾットの香ばしく土っぽい風味に、赤い果実の爽やかさと繊細な酸が絶妙に調和し、ワインの軽やかさが料理のコクを引き立てます。

『オマール海老のココット リースリングソース』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)

オマール海老の濃厚な旨味とリースリングの爽やかな酸味が絶妙に調和。リースリングソースのフルーティなニュアンスが海老の甘みを引き立て、ミネラル感が全体をすっきりまとめます。

『北海道産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース』に合わせて…

- ◆ **CHATEAU BERNADOTTE 2015**  
(シャトー ベルナドット 2015)

熟成感のあるシャトーベルナドットは、牛フィレ肉の繊細な旨味と絶妙に調和します。赤ワインソースのコクがワインの果実味と重なり、上品で深みのあるマリージュを生み出します。

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 セゾン」に おすすめのペアリングワイン

『ノルウェーサーモンのコンフィ  
ビーツとラズベリーのクーリ サラダパストラル』に合わせて…

◆ PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC 2023  
(パスカル・ジョリヴェ・アティチュードソーヴィニョン・ブラン 2023)

サーモンのしっとりとした旨味に、ビーツとラズベリーの甘酸っぱいクーリが  
鮮やかなアクセントを添えます。白ワインの爽やかな酸とミネラル感が、  
サーモンの脂をすっきりと洗い流し、果実味がソースの酸と調和します。

『鮑とセップ茸のリゾット』に合わせて…

◆ JOSEPH DROUHIN CHABLIS 2023  
(ジョセフ ドルーアン シャブリ 2023)

シャブリ特有のミネラル感と柑橘の爽やかな酸が、鮑の海の旨味とセップ茸の芳  
醇な香りを引き立て、リゾットの奥行きある味わいを軽やかにまとめてくれます。

『オオモンハタのデュグレレ』合わせて…

◆ MAISON JOSEPH DROUHIN BURGOGNE CHARDONNAY 2022  
(メゾン・ジョセフ・ドルーアン プルゴーニュ シャルドネ 2022)

オオモンハタの繊細な旨みに、ソースの酸とコクが重なり、シャルドネのフ  
レッシュな酸とミネラル感が絶妙にマッチします。果実味がバターのまろやか  
さと調和し、料理とワインが互いを引き立て合います。

『オマール海老 ～茸のフリカッセとエスプレッソ風味の栗～  
アメリケーヌソース』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)

オマール海老の旨味とアメリケーヌソースのコクに、ロゼワインの繊細な果実  
味と爽やかな酸が絶妙に寄り添い、料理の豊かな風味を引き立てます。