

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)

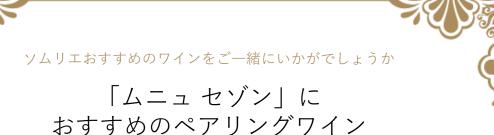
オマール海老の濃厚な旨味とリースリングの爽やかな酸味が絶妙に調和。リースリングソースのフルーティなニュアンスが海老の甘みを引き立て、ミネラル感が全体をすっきりまとめます。

『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アージュを生み出します。





『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 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)

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。

