

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

『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 キャビア』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オン・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。

『ホタテ貝とセップ茸のリゾット』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)

ホタテの甘みとセップ茸の芳醇な香りに、シャルドネの繊細な果実味とミネラルが絶妙に調和し、ワインのフレッシュな酸がリゾットのコクを引き締めます。

『鮑のポワレ エスカルゴバター風味』に合わせて…

◆ JOSEPH DROUHIN CHABLIS 2023

(ジョセフ ドルーアン シャブリ 2023)

鮑の旨味とエスカルゴバターのコクに、シャブリの爽やかな酸とミネラル感が寄り添います。余韻に残るハーブの香りと、ワインの清涼感が美しく調和します。

『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 ウィスパーリング 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。

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

『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 キャビア』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。

『ホタテ貝とセップ茸のリゾット』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)

ホタテの甘みとセップ茸の芳醇な香りに、シャルドネの繊細な果実味とミネラルが絶妙に調和し、ワインのフレッシュな酸がリゾットのコクを引き締めします。

『オマール海老のココット蒸し シャンパンソース』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)

オマール海老の豊かな甘みとシャンパンソースの繊細な酸味が、ロゼワインのフレッシュな果実味と美しく調和し、ミネラル感が料理に上品な余韻を与えます。

『黒毛和牛ロース肉のグリル 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)

黒毛和牛の豊かな旨味と赤ワインソースのコクに、ワインのしなやかなタンニンと熟成感が寄り添い、上品なハーモニーを生み出します。果実味と酸のバランスが絶妙です。