

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。

『ビーツと苺のリゾット』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)

ワインの赤い果実のフレッシュさと軽やかな酸味が、リゾット全体を軽やかで爽やかにまとめてくれます。果実味と酸味が料理の甘み・酸味の両方に寄り添い、バランス良いペアリングになります。

『オマール海老のポワレ アメリケーヌソース』に合わせて…

- ◆ Tavel Rose E. Guigal 2022
(タヴェル ロゼ E ギガル 2022)

ワインのフルーティでしっかりとした味わいと爽やかな酸が、オマール海老の甘みや濃厚なソースの旨味を引き立てます。海老の旨味とソースのコクに負けないボディ感がありながらも、ロゼならではのフルーツ感が料理の風味も柔らかくまとめ相性抜群です。

『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…

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

牛フィレ肉のやわらかな旨味に、熟した果実味と滑らかなタンニンが寄り添います。粒マスタードソースの程よい酸味とスパイス感が、ワインの奥行きを引き出し、エレガントな余韻を楽しめます。

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

『ホタテ貝とカリフラワーのムース キャビア』に合わせて…

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

シャブリのキレのある酸とミネラル感が、ホタテの繊細な甘みとカリフラワーのやさしいコクを引き立てます。キャビアの塩味と旨味に寄り添い、全体を凛と引き締める、洗練された相性です。

『ビーツと苺のリゾット』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)

ワインの赤い果実のフレッシュさと軽やかな酸味が、リゾット全体を軽やかで爽やかにまとめてくれます。果実味と酸味が料理の甘み・酸味の両方に寄り添い、バランス良いペアリングになります。

『鮑のグリル 肝ソース』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)

鮑の繊細な旨味と肝ソースの濃厚さを、シャルドネの爽やかな酸と果実味が程よく引き立て、海の風味を上品に包み込みます。

『オマール海老

～バニラ風味の蕪のクーリとシャンパンソース～』に合わせて…

- ◆ **Tavel Rose E. Guigal 2022**
(タヴェル ロゼ E ギガル 2022)

果実味が豊かでコクのあるタヴェル・ロゼは、オマール海老の甘みと旨味にしっかりと寄り添います。蕪のクーリのやさしい甘さやバニラのニュアンスを、ロゼの熟した赤系果実とほどよいスパイス感が包み込み、ソースの酸味とも美しく調和します。