

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

『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、全体を凜と引き締める、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・ジョセフ・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。

『鮑と冬野菜 ライム香る発酵バターソース』に合わせて…

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

鮑の旨味と冬野菜のやさしい甘みを、ライム香る発酵バターソースが爽やかにまとめます。シャルドネの柔らかな果実味と酸が、全体を軽やかに引き立てます。

『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。

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

## 「ムニユ エトワール」に おすすめのペアリングワイン

『ボタン海老 ～カリフラワー 莓 キャビア～』に合わせて…

### ◆ Tavel Rose E. Guigal 2022

(タヴェル ロゼ E ギガル 2022)

ボタン海老の甘みと、カリフラワーのまろやかさ、苺の酸味に、ロゼワインの凝縮した果実味が寄り添います。キャビアの塩味がワインの骨格とコクを引き立て、華やかでバランスの良い一皿に仕上げます。

『ホタテ貝と黒トリュフのリゾット』に合わせて…

### ◆ JOSEPH DROUHIN CHABLIS 2023

(ジョセフ ドルーアン シャブリ 2023)

シャブリの清らかな酸とミネラル感が、ホタテの甘みとリゾットのクリーミーさを軽やかに引き締めます。黒トリュフの芳醇な香りとも調和し、料理の余韻を上品に高めるマリアージュです。

『近江牛のブレゼ ポテトとパルメザンチーズのニヨッキ』に合わせて…

### ◆ CHATEAU BERNADOTTE 2015

(シャトー ベルナドット 2015)

近江牛のブレゼの旨みと、ポテトとパルメザンチーズのニヨッキの濃厚な味わいが、柔らかいタンニンと果実味と美しく調和します。リッチでありながら上品なマリアージュです。

『宮崎牛A5のグリル 山葵風味のジュ・ド・ヴィアンド』に合わせて…

### ◆ MAISON JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE PINOT NOIR 2022

(メゾン・ジョセフ・ドルーアン ブルゴーニュ ピノノワール 2022)

宮崎牛A5のグリルの濃厚な旨みと山葵風味のジュ・ド・ヴィアンドが、ピノノワールの纖細な果実味と軽やかな酸味と絶妙にマッチします。和のアクセントがワインの複雑さを引き立てる上品な組み合わせです。