

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

「ムニューメルシー」に おすすめのペアリングワイン

『本日の前菜』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。

『シラスとすじ青のりのリゾット～瀬戸内レモン風味～』に合わせて…

◆ JOSEPH DROUHIN CHABLIS

(ジョセフ ドルーアン シャブリ)

シャブリの持つシャープな酸味とミネラル感がシラスの旨味や青のりの磯の香りを引き立て、瀬戸内レモンの爽やかな風味ともきれいに調和します。すっきりとした味わいが、リゾットのコクを軽やかにまとめてくれます。

『オマール海老とプティポワ～トンカ豆香るジュ～』に合わせて…

◆ Domaine de L'Aigle Chardonnay

(ドメーヌ・ド・レーグル シャルドネ)

オマール海老のリッチな味わいにワインのコクが寄り添い、トンカ豆の甘い香りとしャルドネの樽香が美しく重なり合います。さらに、プティポワの自然な甘みが果実味と調和し、全体をやさしくまとめてくれます。

『国産牛フィレ肉～洲本農園洲錦のソース～』に合わせて…

◆ Pierre Ponnelle Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

(ピエール・ポネル・ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ)

牛フィレ肉の上品な旨味に、洲錦を使った爽やかな酸味のソースがアクセント。ピノ・ノワール主体の赤い果実の香りと繊細な酸味が特徴で、牛肉のコクを引き立てながらソースの風味とも美しく調和、軽やかなタンニンが料理の余韻を心地よくまとめます。

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

『貝類とプティポワのムース 温州ミカンのピュレ』に合わせて…

◆ PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC

(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)

ワインの持つミネラル感が貝の旨味を引き立て、フレッシュな柑橘のニュアンスが温州ミカンのピュレときれいに調和します。ソーヴィニオン特有のハーブの香りがプティポワの青い風味とも重なり、料理全体を爽やかにまとめてくれます。

『シラスとすじ青のりのリゾット～瀬戸内レモン風味～』に合わせて…

◆ JOSEPH DROUHIN CHABLIS

(ジョセフ ドルーアン シャブリ)

シャブリの持つシャープな酸味とミネラル感がシラスの旨味や青のりの磯の香りを引き立て、瀬戸内レモンの爽やかな風味ともきれいに調和します。すっきりとした味わいが、リゾットのコクを軽やかにまとめてくれます。

『オオモンハタのポワレ ジュ・ド・ブイヤベース』合わせて…

◆ Tavel Rose E. Guigal

(タヴェル ロゼ E ギガル)

魚の旨味とブイヤベースのスパイシーさを、しっかりとした果実味と適度な酸を持つタヴェル・ロゼが爽やかに受け止めます。ロゼのフレッシュさが、魚料理の繊細な香りとスープのコクを引き立ててくれます。

『オマール海老とモリーユ茸～ラッケ&フリカッセ～』に合わせて…

◆ Domaine de L'Aigle Chardonnay

(ドメーヌ・ド・レーグル シャルドネ)

ワインのふくよかな果実味と樽由来のコクがオマール海老の濃厚な旨味とよく調和し、クリーミーなフリカッセのソースともバランスよく寄り添います。また、モリーユ茸の土のニュアンスがシャルドネの複雑な香りとも重なり、奥行きを与えます。