

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

『貝類とプティポワのムース 温州ミカンのピュレ キャビア』に合わせて…

◆ PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC

(バスカル・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。

『鮑のポワレ ジュ・ド・ブイヤベース』に合わせて…

◆ Tavel Rose E. Guigal

(タヴェルロゼEギガル)

鮑の旨味とブイヤベースのコクに、タヴェルロゼのフルーティーで爽やかな酸味が寄り添い、口中で味が広がります。軽やかなスパイス感が魚介の風味を引き立て、華やかさと飲み心地のバランスが絶妙です。

『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重なり、奥行きを与えます。

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

『貝類とプティポワのムース

温州ミカンのピュレ キャビア』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重なり、奥行きを与えます。

『田部さんの黒毛和牛

やまつ辻田の山椒入りジュ・ド・ヴィアンド』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)

しなやかな赤果実の風味と程良い酸味が和牛の旨味を引き立て、山椒のスパイシーさがワインの繊細な香りとも重なり、全体に奥行きとバランスをもたらします。しっかりとした味わいの肉料理と軽やかでエレガントな赤ワインが、互いを引き立てます。