

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

「マルシェ」に おすすめのペアリングワイン

「季節の前菜：水ダコのマリネのお料理」に合わせて…

◆ **DOMAINE UBY UNIQUE SAUVIGNON BLANC**
(ドメーヌ ユー ビー ユニーク ソーヴィニヨン ブラン)

フランス南西部で作られるソーヴィニヨンブラン 100%の白ワインです。新鮮な柑橘の香りとフルーツの風味が印象的です。

爽やかにマリネした水ダコと、甘味が詰まったポテトクリームと良く合います。

「お魚料理」に合わせて…

◆ **DOMAINE UBY UNIQUE SAUVIGNON BLANC**
(ドメーヌ ユー ビー ユニーク ソーヴィニヨン ブラン)

フランス南西部で作られるソーヴィニヨンブラン 100%の白ワインです。新鮮な柑橘の香りとフルーツの風味が印象的です。

ワインが持つハーブや柑橘のアロマと抜群に合い、ハモの旨味が膨らみます。

「お肉料理」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)

濃厚な味わいのシャルドネです。とても香り豊かで新鮮さと果実味にあふれた優雅さに、奥行きをもった爽やかな後味が、茶美豚の脂身をすっきりとさせてくれます。酸味のあるソースと爽やかな後味のワインが上手くマッチしています。

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

「シェフズランチ」に おすすめのペアリングワイン

「季節の前菜：水ダコのマリネのお料理」に合わせて…

◆ **DOMAINE UBY UNIQUE SAUVIGNON BLANC**
(ドメーヌ ユー ビー ユニーク ソーヴィニヨン ブラン)

フランス南西部で作られるソーヴィニヨンブラン 100%の白ワインです。新鮮な柑橘の香りとフルーツの風味が印象的です。

爽やかにマリネした水ダコと、甘味が詰まったポテトクリームと良く合います。

「本日のお魚料理」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)

ロゼワインは幅広い料理と相性が良く、濃厚なブイヤベースの香りと風味をロゼワインが持つ赤系果実の風味でより美味しさを引き立て、すっきりとさせます。フレッシュな果実味と酸味、穏やかな渋み、ミネラル感をお楽しみください。

「仔牛のロースト デュクセル入りマデラソース」に合わせて…

◆ **CHATEAU FOURCAS HOSTEN 2012**
(シャトー・フルカ・オスタン 2012)

程良い渋みと酸味、適度な果実味が合わさったミディアムボディタイプのワインです。仔牛肉は脂肪分が少なく、淡泊で柔らかな肉質の為、バランスの取れたミディアムボディのワインが、仔牛肉の繊細な味わいを引き立ててくれます。

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 メルシー」に おすすめのペアリングワイン

「季節の前菜：水ダコのマリネのお料理」に合わせて…

◆ **DOMAINE UBY UNIQUE SAUVIGNON BLANC**
(ドメーヌ ユー ビー ユニーク ソーヴィニヨン ブラン)

フランス南西部で作られるソーヴィニヨンブラン 100%の白ワインです。新鮮な柑橘の香りとフルーツの風味が印象的です。

爽やかにマリネした水ダコと、甘味が詰まったポテトクリームと良く合います。

「鮑と瀬戸内レモンのリゾット」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)

濃厚な味わいのシャルドネです。とても香り豊かで新鮮さと果実味にあふれた優雅さに、奥行きをもった爽やかな後味が、鮑とも相性が良く、レモンの風味がさらに旨さを引き立てます。

「オマール海老のアロマティゼ ジュ・ド・オマール」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)

ロゼワインは幅広い料理と相性が良く、オマール海老が持つ濃厚な甘味や旨味を、ロゼワインが持つ赤系果実の風味がより美味しさを引き立てます。

フレッシュな果実味と酸味、穏やかな渋み、ミネラル感をお楽しみください。

「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…

◆ **DONJON DE LAMARQUE 2016**
(ドンジョン・ド・ラマルク 2016)

脂身が少なく繊維が細かい柔らかな牛フィレ肉には、きめ細かい渋みに柔らかい酸が長く続き、全体的にバランス良く纏まった上品な味わいのメルローを主体としたフルボディタイプの赤ワインが相性抜群です。

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 セゾン」に おすすめのペアリングワイン

「鮑のマリネ 夏野菜と肝のタップナード」に合わせて…

◆ JEAN BIECHER ALSACE RIESLING 2024

(ジャン・ビシェール アルザス リースリング 2024)

鮑の繊細な旨味と磯の香りはリースリングにあるミネラル感と相性抜群です。
鮑のマリネの酸味とリースリングの酸味が相乗効果をもたらします。

「ホタテ貝のミ・キュイ マンゴーとパッションフルーツのクーリ」に合わせて…

◆ JEAN BIECHER GEWURZTRAMINER 2023

(ジャン・ビシェール ゲヴェルツトラミネール 2023)

ライチやマスカット、オレンジといった凝縮した複雑で豊かな香りと、しっかりとした味わいがあります。ほのかな甘味も特徴で、ホタテ貝の甘味に加え、生姜で締めたマンゴーのフルーツソースとも上手く調和が取れています。

「オオモンハタのバリグール風」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)

ロゼワインは幅広い料理と相性が良く、酸味のあるバリグール風ソースを、ロゼワインが持つ赤系果実のフレッシュな果実味と酸味、穏やかな渋みが上手く受け止めます。

「オマール海老のアロマティゼ ジュ・ド・オマール」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)

濃厚な味わいのシャルドネです。とても香り豊かで新鮮さと果実味にあふれた優雅さに、奥行きをもった爽やかな後味が、オマール海老の濃厚な旨味を引き立てます。