

ソムリエが選ぶ アンダンテのパンとワインのマリアージュ。

監修:ソムリエ 山本 至裕 (大阪新阪急ホテル 料飲課 統括マネージャー)

2022.6 現在



バゲット・アンダンテ

なんでも合う!
デミグラス、ホワイト、トマトなどのソースと味わう料理や
様々なチーズと共に白ワインならシャルドネ種、
ソーヴィニヨンブラン種、リースリング種など。
赤ワインならピノワール種、カベルネソーヴィニヨン種、
メルロー種など各産地のワインとお楽しみください



クロワッサン“パリジェンヌ”

クロワッサンのサクッとした食感にシュワっと口の中ではじける
スパークリングワインの泡が見事にマッチします。
バターをたっぷり使用しているため、熟成期間の長い
シャンパンは特に相性がピッタリです。



パン・ド・ミ bébé

サンドイッチとして召しあがるなら、ハーブの香り豊かな
ソーヴィニヨンブラン種の辛口白ワイン。
トマト系のピザトーストとして召しあがるなら
イタリアの軽めの赤ワイン「キャンティ」などがおすすめ。



シェル・フランス

ふんわり柔らかな食感にほのかな甘みがあるので
酸味とキレがあるスペインのスパークリングワイン(カヴァ)との
相性が◎ また、華やかな香りの白ワイン、
ソーヴィニヨンブラン種などもおすすめです。



パン・ド・ロデブ

しっとりした生地と素材由来の酸味を持つライ麦パンには
軽やかかつナチュラルだけど果実の旨みがあるフランスの
赤ワイン グルナッシュ種がおすすめ!



トレフォルマッジョ

グリュイエール、ゴーダ、レッドチェダーのクセのない
マイルドなチーズを使用。
赤ワインであれば程よいタンニンのミディアムタイプ、
白ワインであればフルーティーな辛口タイプと合わせてみて!

赤	白	スパークリング ロゼ
○	○	○
		辛口スパークリング または シャンパン
ミディアム	やや辛口	
	やや辛口	辛口スパークリング
ミディアム フル		
ミディアム	やや辛口	



ゲルマンティーズ

そのままお召しあがりの場合は、日本の甲州ワインを。
フルーツやジャムなどの具材をはさむなら、よく冷やした
ほんのり甘口ワインがgood!

赤	白	スパークリング ロゼ
	やや甘口	
ミディアム	オレンジ 辛口	
ミディアム		
ミディアム		
		ロゼスパークリング
	甘口 または やや甘口	
ミディアム		



ドゥ・ノア(くるみとアーモンド)

くるみのナッティーな香ばしさにはジューシーなオリーブオイルを
つけて味わうのもおいしい食べ方。白ワインを果皮ごと
漬け込んで造る、イタリアのオレンジワインを合わせると
その苦みやコクがナッツとパン生地の風味にベストマッチ!
赤ワインと合わせるなら、くるみと相性の良い
ピノワール種がおすすめ!



ノア・エ・レザン

ドライフルーツの甘みと、ナッツには、主張の強い赤ワインと
合わせてみて! 穏やかな酸味のミディアムタイプを
おすすめします。



トマト&フロマージュ

ドライトマトにクリームチーズ、これぞワインに合わせる
おつまみパン。
ブラックペッパーのアクセントがいい感じ!
フレッシュなイタリアの赤ワインで一杯。



ショコラエレヌ

ショコラエレヌのカカオとベリー風味が
赤ワインの要素をもつ、ロゼスパークリングの味わいを
引き立て、魅力的な余韻を楽しむことができます。



クグロフ(ブルーベリー)

ハチミツ、完熟した桃、トロピカルフルーツなどを思わせる
やや甘口ワインがおすすめ!
さわやかなフランスのアルザス系
(ゲヴェルツトラミネール)がgood!



デニッシュヴオーグ

ケーベルチョコの甘さに、穏やかな酸味のベリー系
赤ワインを合わせると苺ミルクのような余韻が楽しめます!