

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)

2023.2 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

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
	やや辛口	
ミディアム	やや辛口	



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。



ロデブ・オリーブ

オリーブの食感と塩味とのバランスが絶妙に美味しいこちらは
柑橘とハーブの清涼感ある香りが特徴の白ワイン、
ソーヴィニヨンブラン種がベストマッチ!!



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!

