

Wine Pairing

ソムリエ池田が提案するワイン・ペアリング

イリゼのソムリエがお勧めする料理に合わせたワインのペアリング

ペアリングA

- ① ロワイエ・ブリュット
- ② ヴィルマジュー ブラン
- ③ ステッラート ヴェルメンティーノ
- ④ レニエ・アンリフェッシ※

各80ml×4グラス ¥4,091
(¥4,500)

ペアリングB

- ① アンリ・ジロー ブリュット
- ② ヴィルマジュー ブラン
- ③ シャトーモンテュス・ブラン
- ④ ステッラート ヴェルメンティーノ
- ⑤ トリンバック ピノ・ノワール※

各80ml×5グラス ¥5,455
(¥6,000)

【※④は下記のアイテムと交換できます】

★シャトーモンテュス ルージュ
(+¥300)

★ニュートン UF ピノ・ノワール
(+¥800)

【※⑤は下記のアイテムと交換できます】

★シャトーモンテュス ルージュ
(+¥200)

★ニュートン UF ピノ・ノワール
(+¥500)

ソムリエ池田 今月のおすすめボトルアイテム

◆ グラン・アルディッシュ シャルドネ / ルイ・ラトゥール社

エレガントな味わいで、前菜の海老、若草山、ムール貝、魚料理とオールマイティに対応できます。シャルドネの力強い部分と繊細な部分を併せ持ちます。

750mlボトル ¥6,300 (¥6,930)



※カッコ内は税金を含んだ価格です In parentheses is the price including taxes
※写真はイメージです The photograph of the wine list is an image