

WINE WHAT

ワインと食のライフスタイルマガジン

[ワインワット]

2021 No.37
January

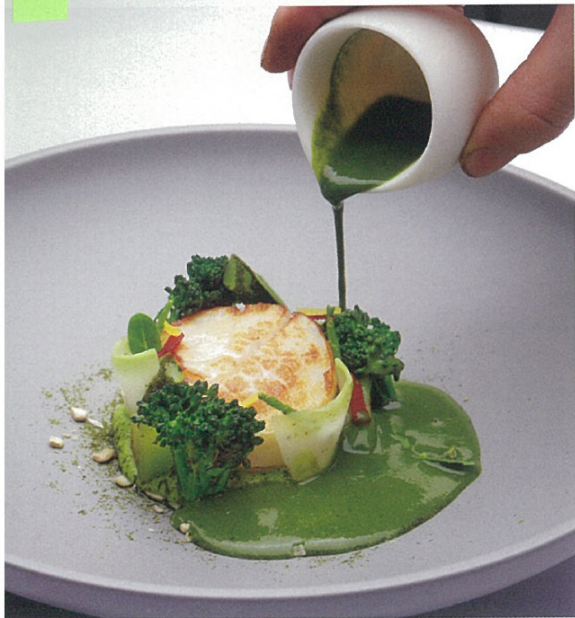
1

低ドザージュ
シャンパーニュを知る

COVER

中村ゆりか

ホテルで贅沢、
ご褒美シャンパン



北海道産帆立貝 海藻とブロッコリー(コースからの一品)。大ぶりの帆立貝の表面に軽く焼き目をつけ、ブロッコリーのビュレ、かつおダシ、海苔の風味を合わせて。ふっくらとした帆立の甘味に優しいダシの風味、海苔のヨード感を繊細でバランスの良いシャンパーニュが引き立てる。

▼Info

「ザパレス ラウンジ」のグラスシャンパーニュ情報
 「ローラン・ベリエ ラキュベNV」(2700円)、「シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴNV」(3000円)



左から「ドン ヘリニヨン ヴィンテージ2010」(6000円)、「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ・ロゼ2012」(4000円)

Shop Data

東京都千代田区丸の内1-1-1
 パレスホテル東京6F
 ☎ 03-3211-5317
 ☎ ランチ11:30~14:00(L.O.)、
 ディナー18:00~21:00(L.O.)
 ☎ 不定休

” 清楚な素材の風味を生かす、中庸の美 “

「北海道産帆立貝 海藻とブロッコリー」に代表されるように、同店の料理は柔らかな風味を繊細に重ねるのが特徴。それを活かすが、味わい、香りの要素が何一つ突出することなく完全な球体を形成する、抜群のバランスを持つ一杯。インパクトではない中庸の美が、やさしい味わいに生き生きとした色彩を加える。



「シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット・マグナムNV」(2800円)

Place

パレスホテル東京

エステール

ESTERRE

〔フランス料理〕

アラン・デュカス氏設立の「デュカス・パリ」をパートナーに、昨年開業したフランス料理「エステール」。「母なる大地」を意味する店名通り、素材に敬意を払い、持ち味を生かした滋味深い料理でお客様をもてなす。

供されるのが、「シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット・マグナムNV」。マグナムボトルをワゴンでサービスすることで非日常感を演出するのはもちろん、容量が大きいからこそその利点も重要と話すのは、シエフソムリエの佐藤隆正さん。熟成がゆっくり進み、気泡がきめ細かく液体に溶け込むため、よりエレガントな味わいが楽しめるのだという。