# 『**ワイン王国**/2009 MAY No. 50』 ミシュラン東京の 究極の三ツ星フレンチ 2 店が **小マリオネのワインを紹介!**



《特集》 一流レストランの陶酔 名ソムリエとマリアージュワインに 拍手喝采!

まず、ワイン&料理紹介の前半3ページでは、 フランス料理なら、前菜、魚料理、肉料理、デザート、 料理に合わせるワインは3パージョン、各店計12本を紹介。 コース仕立てで楽しむことができるようになっている 前薬からデザートの流れに沿えば、 各店4皿ずつ紹介した。 イタリア料理なら、前菜、パスタ、肉料理、デザートと、

フストとなる4ページ目では、 時には、そのお店の最低価格帯のワインを)、 2 題して、よりリーズナブルに楽しめるワインを ソインと料理がベストマッチする、完全なるマリアージュを紹介。 ての店のソムリエが絶対の自信を持って勧める、 ベストプライス・スマートコース」 完全マリアージュコース」と題して、

レストランを訪れる目的は人それぞれ。 ての日のシチュエーションにあったワイン選びの 助となることを願ってやまない。

とっておきのワインを紹介している。

と題して、特別な日や記念日などに楽しみたい



ワイン108本、料理30皿を一挙大公開

束された、きらびやかな空間。その特別な場の「核」となるのが、料理であり、ワインである、というこ この言葉は格別な高揚感を伴う。一流レストランのみが名乗ることができる称号、最高のもてなしが約

とに異議を唱える人はいないだろう。厳選した食材を惜しみなく使い、鍛え上げた技をもって料理を

ン」にこそ、ワイン愛好家の誰しもが夢見てやまない、料理とワインの「完璧なマリアージュ」がある。 り合うワインを提案するソムリエ。誇り高きシェフとソムリエが切磋琢磨する、最高の舞台「グランメソ 磨き上げ、芸術に進化させるシェフと、深い知識と、限りないワインへの愛情をもってその料理にぴった

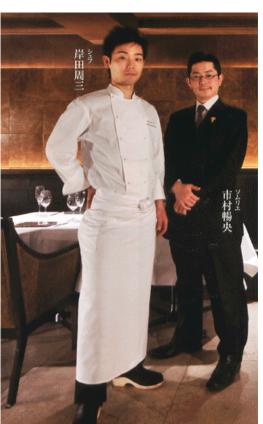
フランスとイタリア料理のグランメゾン9軒をクローズアップし、

今回の企画では、









### カンテサンス

"岸田料理"を際立たせるソムリエの技 今,最も勢いのある料理人の一人が岸田周三シェフ。 その"ソリスト"的な料理には 常にスポットライトが当てられている。

常にスポットライトが当てられている。 ともすれば"孤高"となりがちな料理を やさしく包むのは、どんなワインなのだろうか?

# ◆ベストプライス・スマートコースの「前菜」で紹介されました!【アンリ・マリオネ】

トゥーレーヌ"ソーヴィニヨン" 2007

・・・ロワールの奇才,アンリ・マリオネが造るふくよかで上品な酸味のソーヴィニヨン・ブラン。

アプリコットやパッションフルーツのような香りが特徴。ミネラル分もたっぷりで、バヴァロワに散らした塩との相性は抜群。

\*マリアージュ:塩とオリーヴォイルが主役 山羊のミルクのバヴァロワ 《カンテサンス/東京・白金台》







#### シャトーレストラン ジョエル・ロブション

モダンフレンチとフィネスなワイン "ザ・フランス"が奏でる至高の味わい

「20世紀最高の料理人」と謳われ、

今なおフランス料理界をリードし続けるジョエル・ロブション氏。 その世界観を余すところなく堪能できる東京恵比寿のシャトーレストランでは、

# ◆ベストプライス・スマートコースの「前菜」で紹介されました!【アンリ・マリオネ】

繊細な料理とワインの二重奏が日々優雅に奏でられている。

VDP ジャルダン・ド・ラ・フランス"プロヴィニャージュ" 2007 ・・・ロワール地方トゥーレーヌを代表する自然派ワインの造り手。畑の一部、わずか0.36ヘクタールの区画に植わるフィロキセラの害を逃れた樹齢 150年ロモランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。

\*マリアージュ:ペリゴール産黒トリュフ

マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てと, フォアグラのコポーを削りかけて 《シャトーレストラン ジョエル・ロブション/東京・恵比寿》