

松屋銀座 > イベント情報 > ロゼワイン×ロゼ飯で、食卓にピンクの華を。



■ その他 食品

## ロゼワイン×ロゼ飯で、食卓にピンクの華を。

彩り豊かな“ロゼワイン”とロゼ色のメニュー“ロゼ飯”を組み合わせれば、春らしいっぱいの、ピンク・パーティーのはじまり！  
見た目の美しさはもちろんのこと、互いの美味しさを引き立て合うことにもこだわった、おすすめのペアリングを4組ご紹介いたします。

### 〈コヴィデス〉ゼニウス ブリュット ロザート × 〈山助〉こぼれるまぐろタワー

心ときめく色合いと、プチプチ食感のマリアージュを楽しんで。



かっぱ巻の上にまぐろのたたきといくらをたっぷりあしらった「こぼれるまぐろタワー」にぴったりなのは、フルーティーかつフローラルな香りが魅力のスパークリングロゼ「ゼニウス ブリュット ロザート」。  
すっきりとした泡が、オイリーさを和らげ、食が進むこと間違いなし。見た目の華やかさに加え、口の中で弾ける心地いい泡立ちといくらのプチプチした食感のマリアージュをぜひお楽しみください。

〈コヴィデス〉ゼニウス ブリュット ロザート（泡・ロゼ／750ml） 1,595円  
地下1階和・洋酒

〈山助〉こぼれるまぐろタワー（1パック） 880円  
地下2階 生鮮・グロッサリー

### 〈ブレッツァ〉ランゲ ロザート × 〈アントニオズデリ〉サーモンのトマトクリームパスタ

果実味あふれるロゼワインで、トマトをさらにフルーティーに。



サーモンと相性のいいトマトクリームで仕上げた味わい豊かなパスタと合わせたいのは、イタリアを代表する、北部産のブドウ品種・ネッビオーラらしさが際立つ、しっかりとした骨格が魅力の辛口ロゼワイン「ランゲ ロザート」。  
キレのある酸味と果実の風味が、トマトの果実味を存分に引き出します。  
濃厚なワインと味つけのはっきりとした料理との相乗効果で生まれる新たな美味しさを、どうぞご体験あれ。

〈ブレッツァ〉ランゲ ロザート（ロゼ／750ml） 3,520円  
地下1階和・洋酒

〈アントニオズデリ〉サーモンのトマトクリームパスタ（1パック） 972円  
地下1階洋惣菜

### 〈パンドルファ〉ロザート サンジョヴェーゼ ジネーヴラ 2021 × 〈シャルキュトリー コダマ〉国産豚コッパ

まろやかなロゼが引き立てる、素材そのものの美味しさ。



国産豚の肩ロースを1枚ずつ丁寧に手で塩漬けし、味をじっくり浸透させた後に熟成させたコッパには、しっかりとした酸味とスグリや白桃の果実味のバランスが絶妙なロゼワイン「ロザート サンジョヴェーゼ ジネーヴラ」を。  
ネッビオーロとともにイタリアの二大ブドウ品種として名高い、サンジョヴェーゼならではの軽やかな味わいが、コッパ本来の美味しさを引き出し、口の中で自然に広がりが増していきます。

〈パンドルファ〉2021（ロゼ／750ml） 2,530円  
地下1階和・洋酒

〈シャルキュトリー コダマ〉国産豚コッパ（50g） 1,201円  
地下1階洋惣菜

### 〈ファミリー ペラン〉タヴェル ロゼ 2020 × 〈聘珍樓〉乾焼蝦仁（海老のチリソース）

チリソースの果実感を引き出す、南育ちのパワフルなロゼ。



ペッパーソース、豆板醤、香油、新鮮なトマトに中国の伝統的な発酵調味料チューナンを加えて煮込んだソースに、プリプリな海老をたっぷり絡めた、〈聘珍樓〉特製の「海老のチリソース」。  
そのパンチある風味に寄り添うことができるロゼワインといえば、南フランスで育まれた濃厚な味わいのブドウ品種、グルナッシュ、シラー、サンソーからなる、骨格のしっかりとした「タヴェル ロゼ」。  
チリソースの辛さを引き立て、果実味を引き出します。

〈ファミリー ペラン〉タヴェル ロゼ 2020（ロゼ／750ml） 3,630円  
地下1階和・洋酒

〈聘珍樓〉乾焼蝦仁（海老のチリソース）（1パック） 1,015円  
地下1階中華・エスニック惣菜

見て良し、味わって良しの、ロゼワインとロゼ飯のペアリング。  
食卓に取り入れて、春の気を盛り上げてみませんか？

※表示価格はすべて税込です。  
※画像はイメージを含みます。

シェアする

