

ワインとタイ料理



タイ料理も、ワインにととても良く合う料理です。
 使う食材も唐辛子やガーリック、ハーブなど
 イタリアやスペインの料理と良く似ています。
 ソムリエのセレクトした厳選ワインと
 タイ料理のマリアージュを楽しんでみませんか？



私市 収

Osamu Kiriuchi

(社) 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

英国政府認定 WESTR ワイン&スピリッツ国際中級

White

ヴェルガ グレカニコ

Natale Verza Terre Siciliane Greccanico

Glass ¥400

イタリア・シチリア島の土着品種
 グレカニコ種 100%のワイン
 淡く澄んだイエローで若々しくフレッシュな印象
 レモンのような柑橘系を基調としながらも
 石灰的なミネラルのストラクチャー
 後味にグレープフルーツのような苦みを
 軽く残しますが実はこういうタイプのワインは
 ハーブの料理に相性ぴったりです

合わせるお料理は・・・



鶏肉のフォア ¥780
 「フォア・ガー」 Set ¥980



カオヤム ¥850
 ハーブと野菜とお米のサラダ Set ¥1,080



春雨サラダ ¥310
 「ヤム・ウンセン」



生春巻 1p ¥300
 「ポビア・ソツ」

Red

ヴェルガ ネロ・ダーヴォラ

Natale Verza Nero D'avola

Glass ¥400

イタリア・シチリア島の土着品種
 ネロ・ダーヴォラ種 100%のワイン
 やや濃いルビーレッドの色合いから
 プルーンやチェリーを思わせる心地よい
 フルーティーな香りが立ち上がります
 味わいは黒い果実の中にややスパイシーさ
 を感じられ、ココナッツミルクを使った
 しっかりした味わいのタイ料理に良く
 マッチします

合わせるお料理は・・・



エビのレッドカレーソース ¥830
 Set ¥1,030



焼きチーズグリーンカレー ¥960
 Set ¥1,060



パッタイ ¥800
 (焼きビーフン) Set ¥980



イエローカレー ¥830
 Set ¥1,080