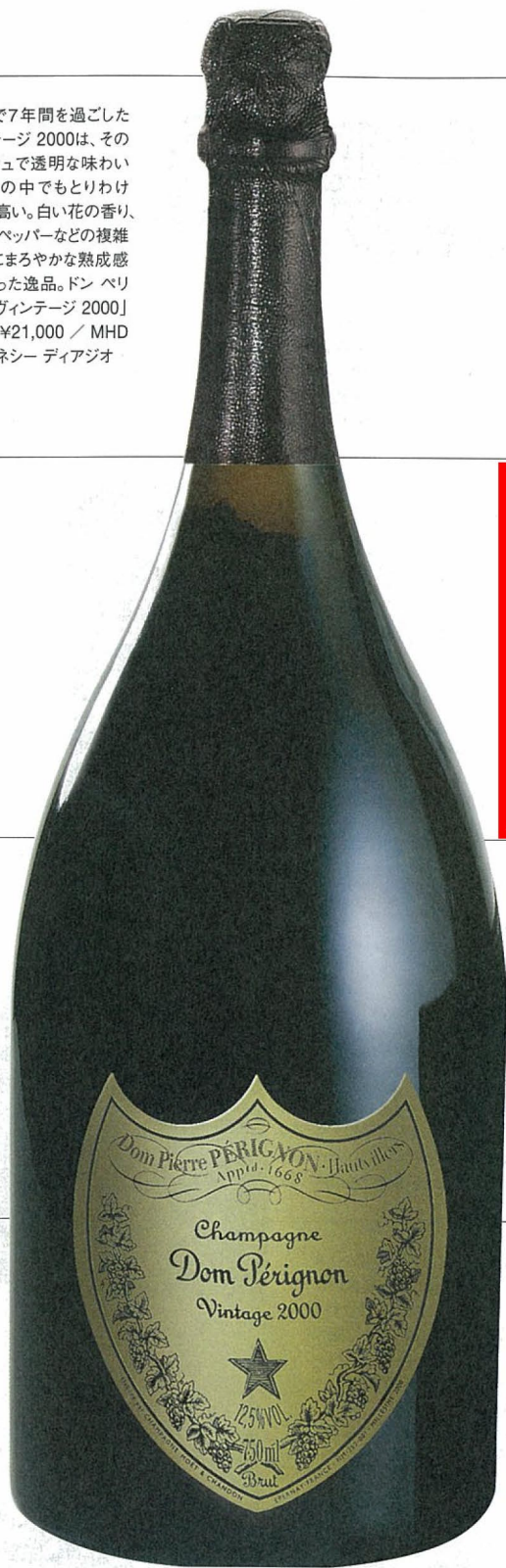


セラーで7年間を過ごした
ヴィンテージ 2000は、その
フレッシュで透明な味わいで
近年の中でもとりわけ
評価が高い。白い花の香り、
ホワイトペッパーなどの複雑
な香りにまろやかな熟成感
が加わった逸品。ドン ペリ
ニヨン ヴィンテージ 2000
750ml ¥21,000 / MHD
モエ ヘネシー ディアジオ



農園バーニャカウダソース / AWキッチン
さまざまな食材のエッセンスがぎゅっと詰まった、まさに魔法のソース。旬の野菜をディップして楽しみたい。ソースのみ1個¥1,680 ☎03-3405-6565

高橋美穂
100%

100%の新鮮な野菜を、最新の調理器具で丁寧に調理し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出すために、独自の調味料を開発し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出す。



おとうふの味噌漬 / セコム 食 素朴な味わいとほのかに甘みを感じる豆腐の味噌漬。チーズを思わせる食感と懐深い旨みが特徴的。1箱¥1,820 ☎0120-049-756



片桐衣理さん
衣理クリニック表参道院長
美容内科・美容皮膚科医

濃厚で複雑かつ、パッションフルーツのような果実味を楽しめるアンリ・ジロー フェド・シエヌ。これにはセコムの食のおとうふの味噌漬がマッチします。なんとと言ってもあの細かい泡が表現するエレガントさと美しさ、素敵なグラスとおいしいシャンパンさえあれば、常に優雅な気分になれます。
www.eri-clinic.com



ポテトチップチョコレート / ロイズ 甘さと塩味が絶妙なバランスで一度食べ出したら止まらない。後味にはジャガイモの香ばしさも残る満足の一品。1箱各¥693 ☎011-778-2222



100%の新鮮な野菜を、最新の調理器具で丁寧に調理し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出すために、独自の調味料を開発し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出す。



チーズ3種 / フェルミエ 山岳地で生産されたバルミジャーノ(右)、ごくのあるブリド・モー(中)、個性的なエポワス(左)。シャンパンのフルーティさ、豪華さと最良のマリアージュ。☎03-5776-7720



100%の新鮮な野菜を、最新の調理器具で丁寧に調理し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出すために、独自の調味料を開発し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出す。



高橋美穂
100%

100%の新鮮な野菜を、最新の調理器具で丁寧に調理し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出すために、独自の調味料を開発し、その旨味を最大限に引き出す。そして、その旨味を最大限に引き出す。



XOジャン / ザ・ベニンシュラ東京 ピリッとした後を引く辛さが止まらない。そのままでもシャンパンにはもってこいだ。豆腐やゆで卵にのせて食べるのもおすすめ。¥5,800 ☎03-6270-2717



クロワッサン・エシレ 50%プル / エシレ・メゾ デュ プール 原材料の半分にエシレバターを使用。口に含んだ瞬間、生地甘い香りに包まれる。1個¥399 ☎03-6269-9840 (店頭販売のみ)



一休こんぶ / 松田老舗 大本山大徳寺御用達の門前にある名店。山椒が練り込まれていて熟成した風味が意外な組み合わせながら、シャンパンと好相性。1袋¥525 ☎075-492-4679