



グットドレザンのカルパッチョソースをお買い上げ頂き
ありがとうございます。
レストランの味をワインと共に楽しみくださいませ。



No.1ワインに合う🍷 いつものお刺身のカルパッチョ

材料：好きなお魚のお刺身

- ①お好みのお魚のお刺身によく混ぜたソースをかけるだけ🍷
ディルやセルフィーユなどのハーブがあるとよりおいしくなります。

いつものお醤油とワサビと違う、レストランの味をお楽しみくださいませ。

ソーヴィニヨンブランやドライなリースリングなどと相性良しです。



No.2ワインに合う🍷 サーモンとアボカドのセビーチェ

材料：2名様分、サーモン生食用100g、アボカド1/2ケ、カルパッチョソース大さじ3、ディルやセルフィーユなどのハーブ

- ①サーモンとアボカドを1cm角に切る
- ②カルパッチョソースをよく混ぜてから和える
- ③お野菜などと一緒に皿にきれいに盛り付ける。

シャルドネやヴィオニエなどと相性ピッタリです。



No.3ワインに合う🍷 ローストビーフのカルパッチョ仕立て

材料：2名様分、ローストビーフ100g、ルッコラなど葉野菜、カルパッチョソース大さじ3、バジリコやイタリアンパセリなどのハーブ

- ①スライスしたローストビーフをきれいに並べる
- ②カルパッチョソースよく混ぜてからかける。
- ③お野菜などと一緒に皿にきれいに盛り付ける。

カベルネソーヴィニオン、メルロなどと相性ピッタリです。



グットドレザンのカルパッチョソースをお買い上げ頂き
ありがとうございます。
レストランの味をワインと共に楽しみくださいませ。



No.4ワインに合う🍷 殻ごと食べられるエビのフリット

材料：2名様分、ソフトシェルシュリンプ4尾(なければお好みのエビ)、カルパッチョソース大さじ3、ディルなどのハーブ、ピンクペッパー、コーンスターチ(なければ片栗粉) サラダ油

- ①エビは背ワタを取り、塩をしてコーンスターチを多めにかける。
- ②サラダ油でエビをから揚げにする(油跳ねに気を付けて)
- ③カルパッチョソースよく混ぜてからかける。
- ④お皿にきれいに盛り付け、ピンクペッパー、ディル等を飾る。

ソーヴィニヨンブラン、ピノグリなどと相性ピッタリです。



No.5ワインに合う🍷 鶏のから揚げ用ソース

マヨネーズ大さじ2、カルパッチョソース大さじ1、いつものから揚げ

- ①マヨネーズとカルパッチョソースを混ぜるだけ。いつものから揚げに添えてお召し上がりくださいませ。

から揚げの他、ホタテのフリットなどにも合います。

ピノノワールと相性ピッタリです。



No.6ワインに合う🍷 カキフライやアジフライにぴったり 簡単タルタルソース

市販のマヨネーズ大さじ2、カルパッチョソース大さじ1、ゆで卵1ヶ、玉ネギ15g
いつものカキフライ、アジフライ

- ①玉ネギをみじん切りにして、かぶるぐらいのお酢と合わせ30分ほど置く
- ②玉ネギをざるに開けお酢をきり、ゆで卵のみじん切り、カルパッチョソース、市販のマヨネーズを合わせる。

辛口のリースリングと相性ピッタリです。