

アットローン  
自動審査  
5秒 回答  
限度額最高  
300万円  
三井住友銀行グループ

livedoor グルメ

2008年4月21日(月)AM 8:00からメンテナンス作業のため livedoor グルメ の全サービスを停止します(※詳細)

トップ > 気軽なシャンパーニュの楽しみ方

特別企画

ONでもOFFでも、ちょっと贅沢!  
気軽なシャンパーニュの楽しみかた

どんなときでも、どんなところでも、おしゃれで  
贅沢な気分にしてくれる魔法のお酒「シャンパーニュ」。  
みんな楽しむときや、  
ひとりでリラックスするときなど、  
TPOに合わせたシャンパーニュの飲み方・選び方を教えます!

Ads By Google

極上のシャンパンが勢揃い [www.partywine.com/shopping/](http://www.partywine.com/shopping/)

ヴーヴがモエがクリスタルが!スタンダードから限定ギフトまで

ギフト券 [www.yonezawabeef.co.jp/](http://www.yonezawabeef.co.jp/)

創業明治27年米沢牛老舗のギフト券お祝いや御礼などにどうぞ

Part 1 親しみやすく奥が深い  
シャンパーニュの基礎知識

親しみやすい優しい笑顔を誰にでも向けてくれる一方で、探求心を持つ者にはしっかりと応えてくれる懐の深さも併せ持っているシャンパーニュの世界。Part1では、3人の達人さんの力を借りながら、知っておきたいシャンパーニュの基本から、楽しみかたのバリエーション、レストランでのオーダーの技術まで、初心者必見の基礎知識を紹介します!



シャンパーニュの基礎知識詳細

Part 2 TPO+Gで選ぼう  
ここから始めるシャンパーニュ・ベスト5

シャンパーニュとひとくちに言っても、味の濃淡・香り・酸味など、さまざまな特徴を持った銘柄が存在します。Part2では、シャンパーニュに合う食べ物やミレジメ(ヴィンテージ)の魅力など、知っているのとシャンパーニュがますます美味しくなる豆知識を紹介。さらに、「TPO+G」に合わせたシャンパーニュの選び方もいっしょに教えます!

注目の情報

第8回発毛日本一決定!  
あなたも発毛!キャンペーン  
開催期間 4月30日(水)~6月17日(火) 18:00まで  
初めての方だけに 今だけ 通常9,800円  
発毛実感コース 30% OFF ¥6,800円

リブ21

ミシュランガイド  
東京2008で  
星を獲得したお店  
livedoor グルメ

ようこそ ゲストさん

[会員登録](#) | [ログイン](#)

[新規お店登録](#)

現在の登録件数

お店の登録数: 29,667 件

登録クチコミ数: 59,362 件

What's New

[クチコミ評価ランキング リリースのお知らせ](#)

[グルメガイドのアクセス数の不具合について](#)

[ブログ同時投稿機能](#)

[改善要望の掲示板を設置しました](#)

[もっと見る](#)

ご予約お助けサービス



ご予約お助けサービス

1名~100名の予約を無料で代行!

グルメGyaO



グルメGyaO

1ランク上を目指すなら  
グルメGyaO

東京グルメ2005-2006



東京グルメ2005-2006

東京グルメ達人ユーザー  
による究極のグルメガイド  
定価:1,301円(税込)

## シャンパーニュ・ベスト5詳細



### 今回のグルメの達人

#### ■ kazunori さん



最初の就職先は仏系投資銀行。公  
私にシャンパーニュをいただく習慣  
はその環境で身に付いた。某国金  
融機関駐在代表時代に銀座バーの  
神髓に触れ、以来その文化を[遊飲  
美食HP](#)から発信。[遊飲美食ブログ](#)  
では現在24万人近くの読者を有す  
る。

#### 個人別ベスト3

- 👑 ドン ペリニオン
- 👑 ヴーヴ・クリコ
- 👑 モエ・エ・シャンドン

#### ■ 出拳さん さん



朝まで呑んで、メには必ずシャンパ  
ーニュ。不思議とシャキッとするん  
ですよ(笑)。そのまま築地へ直行、  
場内の馴染みのお寿司屋さんへシ  
ャンパーニュ持って乱入したのも昔  
の話。今は、食前のシャンパーニュ  
をグラス一杯だけ残し、デセールと  
ともに、温度の上がった白ワインと  
して呑むのが好きな私です。

#### 個人別ベスト3

- 👑 ルイ・ロデレール  
ULTRA BRUT
- 👑 ギャティノワ N.V.  
(冬場限定)
- 👑 ドゥラモット N.V.  
(夏場限定)

#### ■ takekoda さん



外資系金融機関に勤めるキャリア  
ウーマン。以前からフランス料理や  
イタリア料理を中心にレビューして  
きたが、[ワインの資格もゲット](#)し、  
「ワインと料理のマリアージュが楽し  
めるお店」というテーマをもって活動  
中。

#### 個人別ベスト3

- 👑 ヴーヴ・クリコ
- 👑 クリュッグ
- 👑 エグリウーリエ

#### 関連コミュニティ

[本が好き!](#) **new!**  
[映画を語ろう](#)  
[Booksコミュニティ](#)

#### 関連サービス

[RSSリーダー](#) / [ブログ](#)  
[写真共有](#) / [地図情報](#)

#### livedoor グルメ採点ガイド

★5 = お気に入り・お勧め(+3点)  
★4 = かなり満足(+2点)  
★3 = まあまあ(+1点)  
★2 = イマイチ(-1点)  
★1 = 不満多し(-2点)  
★0 = 採点を控える(0点)

[このページの上へ▲](#)