

エルミタージュでのワインの楽しみ方

① グラスワインで楽しむ

初級編♪

ワインは好きだけど何を頼めばいいのかわからないという方

旬の食材とベストマッチしたワインを
ソムリエールがおすすめていたします♡
まずはグラスワインで気軽に♪

スパークリングワイン ￥650~

白ワイン ￥650~

赤ワイン ￥700~

各種、数種類ご用意しております。



② 料理とワインのマリアージュで楽しむ

中級編♪

マリアージュとは？

料理のひとつと皿ひとつに合わせ
その料理と相性のいいワインを
グラスに少量で楽しんで頂けます♪

ボトルを一本、空ける勇気はない。。。
ワインの事はイマイチよくわからない。。。
そんな方へ^^

全てソムリエールにおまかせ♪



③ ソムリエール厳選 マキ・コレワインを楽しむ

マキ・コレワインとは？

日本人の舌で選んだ、日本の食文化に
マッチングするワインというテーマのもと、
金井まき氏がフランスで出会い、
日本に紹介するためにセレクトされた
数々の珠玉のワイン達。

日本全国においても、マキ・コレワインを
取り扱っている飲食店は数少ない中、
さらにエルミタージュのソムリエールが
エルミタージュの料理に合うワインを
厳選しました♪

他ではなかなか出会えないワイン達！
ボトルでお楽しみください♪



こだわりワイン
が
お好きな方♪

④ 自然派 ナチュラルワインを楽しむ

話題の自然派ワイン♪

農薬や化学肥料を最小限にとどめ
自然に寄り添うように造られている
ヴァン・ナチュール(自然派ワイン)

化学調味料などを一切使用しないカラダに優しい
エルミタージュの料理に合わせるなら！

美味しいだけでなく
ココロも優しく元気になれる
自然派ワインがおすすめです。

こちらもぜひ♪ボトルでお楽しみください♪



悪酔いしたく
ない方♪