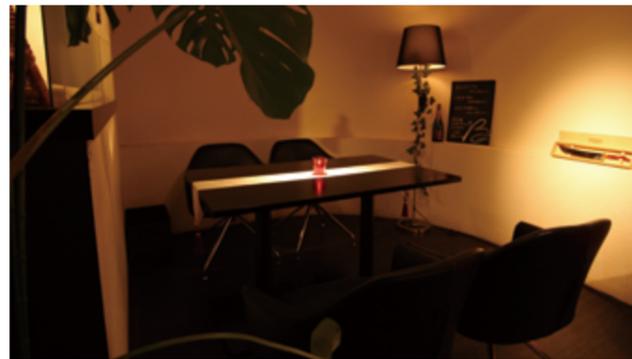




なかなかお目にかかることのない希少な銘柄のワイン、世界各国の厳選チーズが揃う。愛好家の方はもちろんのことワインもチーズも初心者で…という方も、どうぞ気軽に訪れていただきたい。美味しい味わい方を丁寧に楽しく伝授してくれる



グラスやデキャンターは、ワインの味を左右する隠れた名脇役。ワインの個性を最大限に引き出すために、世界から選りすぐりの名品が集められている



インテリアにもこだわった、静かで落ち着いた雰囲気テーブル席



お問い合わせ  
 ●024-522-4723  
 ●住/福島市置賜町1-29 佐平ビル B1F  
 ●営/19:00~24:00(L.O.)  
 ※18:00~19:00は予約対応  
 ●休/火曜日(祝前日は営業)  
 ●http://www.winebar-mariage.com/



カウンター席は大人のための特等席。暖色系の優しいライトアップで、リラックスムード溢れる大人の空間が演出されている。80種類以上のメニューが揃うカクテルもおすすめだ

# ワイン&チーズ マリアージュ

名ソムリエが提供する、ワインと料理、  
空間、人の心地良いマリアージュ

お酒と料理の組み合わせの妙を愉しむ「マリアージュ」という言葉は、すっかり定着した感がある。が、本物のマリアージュを提供できる店は実はそう多くない。ご紹介する「ワイン&チーズ マリアージュ」は、2018年日本ソムリエ協会福島支部・初代支部長に就任した伊藤勝仁氏が、オーナーソムリエとしてゲストを迎える本格的なワインバー。

伊藤氏は28歳でシニアソムリエの資格を取得。シティホテル、リゾートホテルで豊富に経験を積み、チーズの本場フランスでも尊敬されるチーズソムリエの資格も取得する等、ワインとチーズのセレクトシヨンの素晴らしさは言うまでもない。

グラスワインは、お気軽にお愉しみいただけるワインから銘醸ワインまで、日替わりで12種類。ボトルワインはフランス産を中心に、5大陸19ヶ国150種類以上の厳選したワインを、バリエーション豊かにラインナップ。フランス産とイタリア産を中心に十数種類が常に食べ頃の状態を提供されるチーズをはじめ、オードラーを受けてから切り出す骨付き生ハム、バーニャカウダ、エスカルゴ、アヒージョ等、ワインと最高の組み合わせをお約束するおつまみ、オードブル、サラダ、アラカルト、さらにはデザートといった多彩な料理の用意がある。

同店はJR福島駅から徒歩わずか2分というロケーション。一人飲みから貸し切りでのパーティーまで、大人のための非日常の空間が上質な時間を約束してくれる。ワインに合わせた適温とお召し上がりになるお客様の好みの適温を調整し、グラスの微妙な形状までを計算に入れたオーナーソムリエのサービスで、ワインと料理、さらには空間や人との心地良いマリアージュを、是非ご体験いただきたい。