



祝 ミラノ市-大阪市姉妹都市提携 35 周年

ワイン講習会

6 月の「食と文化の講習会」は、好例の「ワイン講習会」です。

昨年、“地球に食料を、生命にエネルギーを”をテーマに、食の祭典として行われたミラノ万博。このミラノ市と大阪市が友好姉妹都市の提携を結んで、今年で 35 周年を迎えます。

そこで今回のワイン講習会は、最大のワイン生産国・イタリアのワインについて学び、タイプの異なる 4 種のワイン（スパークリング・白・ロゼ・赤）を楽しみます。

是非、この機会にワインを通じ、食文化とお料理とのマリアージュを学びましょう。お誘い合わせのうえ、奮ってご参加下さい。

日 時 平成 28 年 6 月 10 日（金）18：30～20：30

場 所 パル法円坂 募集定員 40 名

会 費 4,800 円（メニューは裏面のとおり）（おみやげ付）

（ただし、前日・当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきますのでご了承ください。）

お 申 込 下記宛先まで、郵送・FAX 等にてお申し込み下さい。予約が成立された方に、振込口座・振込期限を記載した予約確認書を送付します。複数でのお申込みの場合は代表者を明記して下さい。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行です。

受 付 期 間 ～6 月 3 日（金）※定員になり次第締め切ります。

後援(予定) 在大阪イタリア共和国総領事館 イタリア政府観光局 イタリア文化会館・大阪
協力 (一財)日本イタリア文化協会 ミモザの会 協賛 アサヒビール株式会社



キリトリ線

ワイン講習会（6 月 10 日）申込書

平成 28 年 月 日

氏 名	送付先住所 教職員の方は所属(区名)への送付も可	緊急連絡先(携帯)

※携帯電話をお持ちでない場合は自宅の電話番号を必ずご記入下さい。

計 名 代表者氏名

M E N U



土佐産「輝きフルーツトマト」と北イタリア特産生ハムサラダ

フルーツトマトとは糖度が8度以上あるトマト。

甘みは勿論、濃厚な旨みのあるトマトと燻製熟成生ハムのサラダです。

ミネストローネ

数種類の旬野菜がたっぷり入った身体に優しいスープです。

初カツオのミキュイ バジルオイルと赤玉葱ピュレソース

夏の到来を告げるその年初めてのカツオのミキュイ。

ミキュイとは食材の中まで微妙に火を通した調理法のこと。中心はやや生に近い状態で仕上げています。

短角牛ロースのタリアータ ルッコラ添え

タリアータとはイタリア語で薄切りという意味。

イタリアでもポピュラーな肉料理です。ステーキというよりもサラダ感覚な肉料理です。

リコッタチーズとマチェドニアフルーツ

イタリアの原産で、ナチュラルチーズの中でもフラッシュタイプに分類されているチーズがリコッタチーズ。

チェリーリキュールで風味付けした大人のデザートです。

美味しいパン コーヒー

★ W I N E ★

ガンチア グラン・レアレ・ブリュット (スパークリング)

プルノット パイアラ・ビアンコ 2014年 (白)

カルタン ローザ・アルビナ (ロゼ)

ゾーニン カステロ・ダルボラ・キャンティ・クラシコ 2012年 (赤)

食材の入荷の関係で内容が一部変更になることがあります。

メニュー記載の飲料を十分用意いたしておりますが、フリードリンク制ではありません。

