

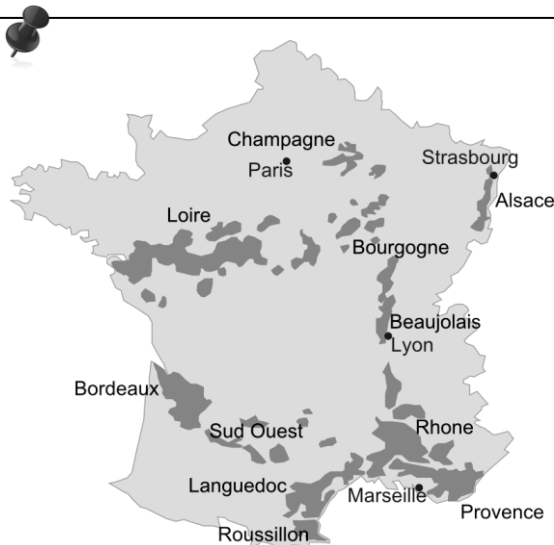
平成 28 年 9 月 28 日

食と文化の講習会



ワイン講習会

アンリ・フェッシ社の 2 種のボージョレ・ヌーヴォーと
JWC (2016 年ジャパンワインチャレンジ) 金賞ワインで



1951 年に定められた新酒解禁の世界的行事にあわせてのワイン講習会。ローヌ・アルプス地方の北部、マコンの南からリヨンの北まで 50 km に及ぶボージョレ。今年は名門ルイ・ラトゥール社傘下のアンリ・フェッシのボージョレ・ヌーヴォー 2 種類と、他に赤、白 2 種類のワインを楽しみます。

また、今年のボージョレと一緒に味わうワインは、30 か国を超える国からエントリーがあり、世界のマスターズ・オブ・ワイン並びにワインエキスパートが審査員を務める世界でも最も権威のあるワインコンクール「2016 ジャパン・ワイ

ン・チャレンジ」で金賞に輝いたワインです。

是非、この機会にお誘い合わせのうえ、奮ってご参加下さい。

日 時 平成 28 年 11 月 17 日 (木) 18:30~20:30
場 所 パル法円坂 (大阪府中央区法円坂 1-1-38)
募集定員 40 名

※ボージョレ・ヌーヴォー入荷の関係から、定員になり次第締め切ります。

参加費 4,800 円 (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下さい)。

お申込 郵送・FAX・E-mail にてお申込下さい。
予約が成立された方(代表者)に、振込先・振込期限を記載しました予約確認書を送付します。複数人のお申込の場合は申込書に代表者を明記してください。
予約確認書は 1 グループ 1 枚です。

切り取り線

ワイン講習会 (11 月 17 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	携帯電話

計 名 代表者氏名



M E N U



3種のオードヴル

サラミピッカンテとビーツ
ヴァランセのタルティーンヌ 蜂蜜と黒オリーブ
鮭とパプリカのエスカベージュ

秋野菜と小松菜入りビーフコンソメ

カナダ産オマール海老と鯛のパピヨット タブナード風味

仔牛ロース肉のロースト フレッシュ山葵を効かせた醤油ベースのソース

洋梨のコンポート カシスソルベ

美味しいパン・コーヒー



W I N E

アンリ・フェッシ ボージョレ・ヌーヴォ “ベレール” 2016

JWC (2016年ジャパンワインチャレンジ) 金賞

カルタン・ゲヴェルツトラミナー (カリフォルニア 白ワイン)

アンリ・フェッシ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォ “ベレール” 2016

JWC (2016年ジャパンワインチャレンジ) 金賞

シーラー・メドック・プライヴェートリザーブ (フランス 赤ワイン)

※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。
事務局の指示に従わず講習会の趣旨を逸脱して、飲料をお求めの方はご遠慮ください。

