



150 年を超えるイタリアとの友好

ワイン講習会

昨年は、日本とイタリアが 1866 年 8 月 25 日に日伊修好通商条約を締結して 150 年。日本とイタリアが相互理解を深め、両国の友好関係がさらに深まりました。6 月の「食と文化の講習会」は、好例の「ワイン講習会」です。

昨年につき、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、4 種のワイン（スパークリングロゼ・白・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 29 年 6 月 9 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下さい。）

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 9 日）申込書

平成 29 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

MENU



鯉のカルパッチョ、プロシュートコット、タラバとキノコのカクテル

河内鴨とコンキリエ（パスタ）入りミネストローネ

北海道フレッシュホタテ貝柱と鯛のソテー 黒オリーブソース

牛フィレ肉のブラックペッパー風味 赤玉葱のコンフィチュール
ズッキーニのピクルス添え

三州三河味噌の旨み香るイチジクのコンポート

美味しいパン コーヒー

★ WINE ★

ガンチア・ロゼ・スプマンテ（スパークリングロゼ）

ゾーニン・リージョンズ・コレクション・ソアヴェ（白）

パイアラ・ロッソ（赤）

ポリツィアーノ・キャンティ（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。

