

平成 23 年 10 月 12 日

食と文化の講習会

1 年に 1 回の優雅な時間

ボージョレ・ヌーヴォ

ワイン講習会

250 年を超える伝統が造り出す豊かな味わいと
カリスマ醸造家オリヴィエ・ラヴィエ氏ブランドの上質な味わいの夕べ



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。

今年は本場フランスの 250 年を超える伝統の名門ワイナリー「ブシャール・エイネ」から 3 種（赤・白・ロゼ）のヌーヴォとワンランク上の上質な味わいを造り出したカリスマ醸造家オリヴィエ・ラヴィエ氏のブランド「シニエ・ヴィニュロン」のヌーヴォを楽しんでいただけます。

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 23 年 11 月 17 日（木）18：30～20：30
場所 パル法円坂（大阪市中央区法円坂 1-1-38）
募集定員 40 名 ※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）。

受付締切 平成 23 年 11 月 10 日（木）
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。



キリトリ線

ワイン講習会（11 月 17 日）申込書

平成 23 年 月 日

氏名	所属（区名）	緊急時連絡先（携帯・自宅など）
	（ 区）	
	（ 区）	
	（ 区）	

計 名

代表者氏名

■FAX・郵送・E-mail にてご返送ください。

M E N U

マグロと山芋のタルタル チーズ風味のドレッシング仕立て
山芋とオクラ入りのマグロのタルタルに半熟玉子をトッピング。

塩豚と白いんげん豆のスープ
三元豚塩漬けバラ肉入りの具たくさんなスープです。

オマール海老のグラチネ
野菜ブイヨンで軽くゆがいたオマール海老にチーズふりかけて焼き色をつけた料理。
サフランライスとともに。

プレノワールのロースト リンゴのソテー添え
フランス西南部フォアグラで有名なランド産鶏もも肉のロースト。マデラ酒風味のソースで。

秋の味覚 栗のプリン

バケット

ハワイコナ・マカディミアンフレーバー コーヒー

W I N E



ブシャール・エイネ ボージョレ・ヌーヴォ 2011

ブシャール・エイネ マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォ 2011

ブシャール・エイネ ボージョレ・ヌーヴォロゼ 2011

オリヴィエ・ラヴィエ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォ 2011

※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。