



シュワツとすっきり涼しくなれる

カクテル講習会

～夏向けすっきりスパークリングカクテルを楽しむ～

9 月の「食と文化の講習会」は「夏向けカクテル講習会」。ご家庭でも楽しめるシャンディガフやパナシェというビールを使ったカクテル。ブラックベルベット、キティロゼといったワインを使用したスパークリングカクテルを楽しみます。食事はパル法円坂オリジナルコースをご用意しました。

是非、この機会にすっきり涼しくなれるカクテルを学んで夏バテを吹っ飛ばしましょう。職場のご友人、ご家族とお誘い合わせのうえ、奮ってご参加ください。

日 時 平成 25 年 9 月 20 日 (金) 18 : 30 ~ 20 : 30

場 所 パル法円坂

会 費 4,800 円

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。

定 員 40 名 (お土産付き)

内 容 カクテルの食文化ーカクテルの種類と味わい方、作り方

(シャンディガフ、パナシェ、ブラックベルベット、キティロゼなどのスパークリングカクテル)

締め切り 9 月 13 日 (金) ※定員になり次第締め切ります。申込多数の場合は抽選にて決定します

申込方法 下記宛先まで、郵送・FAX・E-mail にて受け付けます。

予約の成立した方には振込口座番号・振込期限を記載した予約確認書を送付致します。(複数でお申込みの場合は、申込書に代表者名を明記して下さい。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。)

協賛 アサヒビール株式会社

切り取り線

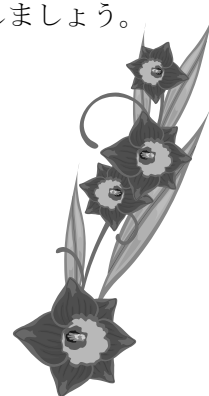
カクテル講習会 (9 月 20 日) 申込書

平成 25 年 月 日

氏名	所属	連絡先 (携帯または自宅)

計 名 代表者名

■ FAX・郵送・E-mail にてご返送ください。



MENU

秋鮭といろいろキノコのエスカベージュ

西洋キノコなど数種類のキノコと旬野菜を使ったサーモンマリネ。白トリュフオイルの風味が香ります。

ゴボウと里芋のヴルテ（ポタージュ）

ゴボウは日本独特の野菜で外国ではあまり食用にされないとか。繊維が多く風味のよいゴボウと里芋を使った秋色のスープです。

戻りカツオの温かいサラダ デイジョンマスタードソース

秋になって東北、北海道沖から南下してくる脂がのった美味なカツオのミキューイ（生焼け）サラダ。辛味の少ないフレンチマスタードのドレッシングソースで。

河内鴨胸肉ロースト ベネディクション風味のガストリック

低温調理した河内鴨のローストとソースはガストリックにリキュールを加えました。ガストリックとは砂糖やハチミツに酢やレモン汁など酸っぱい液体を加えてカラメル状に煮詰めたもの。ベネディクションはフランスを代表するハーブ系リキュールです。

洋梨のコンポート 赤ワインジュレ

ピノ・ノワールという品種のブドウで作られたワインベースの洋梨のコンポートと、そのジュレを加えたデザートです。おい

美味しいパンとコーヒー

DRINK

シャンディガフ

パナシェ

ブラックベルベット

キティロゼ

※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。