

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
たできます。

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。