

平成 24 年 10 月 11 日

食と文化の講習会



年に 1 度 新酒を楽しむ特別な日  
ボージョレ・ヌーヴォ  
ワイン講習会



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。

今年はボージョレ最大の新酒コンクール「トロフィー・リヨン 2011」で金賞、銀賞を受賞した本場フランスの 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）のヌーヴォとボージョレ地区のガメイ種を 100% 使用した赤のスパークリングのヌーヴォを楽しみます。

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 24 年 11 月 15 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 24 年 11 月 5 日（月）

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 15 日）申込書

平成 24 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



### 冷菜盛り合わせ

野菜のカポナータ・きのこのマリネ・ホタテのマリネ・チーズバケット  
・オリーブ・ピクルス

### オマール海老のスープ

海老・カニなどの甲殻を煮込んでとったスープ

### コールドサーモン リンゴとアボガドのマセドワンヌ

脂ののったノルウェーサーモンを白ワインで蒸した一品

### 牛ホホ肉の赤ワインソース煮込み

国産牛のホホ肉を赤ワインでじっくり煮込みました

### タルトマロンとアイスのクレープ包み

マロンケーキとアイスをクレープで包んだデザートです

### 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 2012

ブシャール・エイネ マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォ 2012

ブシャール・エイネ ボージョレ・ヌーヴォロゼ 2012

ブシャール・エイネ ルージュ・フィズ・ヌーヴォ 2012

※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。