

平成 26 年 3 月 10 日

150 年の歴史を学ぶ

テネシーウィスキー&アメリカンステーキ



5 月連休前に、特別企画をお送りします。

1866 年創業のジャックダニエル蒸留所。この 150 年の歴史を持つテネシーウィスキー「ジャックダニエル」の講習会です。ジャックダニエル本社であるブラウンフォーマン社から講師をお招きし、150 年に及ぶ歴史と伝統の味を学びます。

料理もワイルドに 200 グラムのアメリカンリブコースステーキと新鮮な春の野菜を中心にしたディ

ナーコース(パル法円坂ウィークエンドディナー・4 月の春の味覚コース特別版)をご用意しました。ぜひ、この機会にテネシーウィスキーの歴史を学び、味わいをお楽しみ下さい。

日 時 平成 26 年 4 月 25 日 (金) 18 : 30 ~

場 所 パル法円坂

定 員 30 名 (定員になり次第締め切ります。)

会 費 3,000 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ください。)

お申込 下記宛先まで、FAX・郵送・Eメール等にてお申込下さい。予約が成立した方には、振込み口座番号・振込み期限を記載した予約確認書を送付します。(複数でお申込の場合は申込書に代表者名を明記してください。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。) ※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ください。

受 付 平成 26 年 4 月 18 日 (金) まで

DRINK

ジャックダニエル ブラック

ジャックダニエル シングルバレル(シングルバレルの逸品)

ジェントルマンジャック(2 度のチャコール・メローイング)

ウッドフォードリザーブ(スモールバッチバーボン)

ジャックダニエル テネシーハニー(フレーバードウィスキー)

これらをストレート・オンザロック・水割り・ハイボールで



主催 一般財団法人大阪市教員会館

後援 アサヒビール株式会社 ジャックダニエル本社ブラウンフォーマン社

切り取り線

テネシーウィスキー&アメリカンステーキ(4 月 25 日)申込書 平成 26 年 月 日

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

計 名 代表者氏名



MENU

春野菜のバーニャカウダ

色鮮やかな新鮮野菜にフランス産の辛味は弱くてマイルドな唐辛子を少し加えました

カブラのポターージュ

ミルクの泡で

カブラの白いポターージュにミルクベースの泡を浮かべました

桜鯛のヴァプール ナヴェットオイルの香り

生ハムのコンディマン

この時期に収穫される鯛を「桜鯛」と呼びます この桜鯛を蒸し焼きにし、独特の香りを持つナヴェットオイルであわせてみました アクセントは生ハムをベースにした調味料で

アメリカンリブローズステーキ バーベキューソース

フレンチポテトと

ボリュームのあるリブローズのステーキをアメリカンテイストで

抹茶のヴァバロアと桜風味のジュレ

お花見スタイル

オレンジリキュールとレモン汁の効いたサッパリとした味のムースです

美味しいパン

コーヒー

