



イタリアワイン入門

# ワイン講習会

～最高等級DOCGワインを楽しむ～

6月の「食と文化の講習会」は、好例の「ワイン講習会」。

今年は、屈指のワイン生産国・イタリアワインと楽しいワインのセレクトの仕方について学びます。特に今回はイタリアワインの中でも厳しい条件のなか選ばれた最高級のDOCG（保証付原産地統制名称ワイン）ワインを中心に4種（赤・白）を楽しみます。

是非、この機会にワインを通じ、食文化とお料理とのマリアージュを学びましょう。お誘い合わせのうえ、奮ってご参加下さい。

日 時 平成 26 年 6 月 13 日（金） 18：30～20：30  
 場 所 パル法円坂  
 募集定員 40 名  
 会 費 4,800 円（メニューは裏面のとおり）（おみやげ付）  
 （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。）  
 お 申 込 下記宛先まで、郵送・FAX 等にてお申し込み下さい。  
 予約が成立された方に、振込口座・振込期限を記載した予約確認書を送付します。複数でのお申込みの場合は代表者を明記して下さい。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行です。  
 受付期間 ～6 月 6 日（金）※定員になり次第締め切ります。



協賛 アサヒビール株式会社  
 キリトリ線

ワイン講習会（6月13日）申込書

平成 26 年 月 日

氏 名	所 属 (区 名)	連絡先〈携帯・自宅〉
	( 区 )	
	( 区 )	
	( 区 )	
	( 区 )	

計 名 代表者名： \_\_\_\_\_

■ FAX・郵送・E-mail にてご返送ください。

# MENU

旬野菜のテリーヌ 葉緑素のルイユ添え (ニンニクとマスタードのペースト)

季節野菜をテリーヌ型に詰めてプレスした前菜です  
ガーリック風味のマヨネーズとクレソンのペーストを合わせたソースで

マッシュルームクリームポタージュ ミルクの泡

旨味成分たっぷりのマッシュルームのスープ

牛乳の泡がのります

スズキのちりめんキャベツ包み ブルーチーズソース

スズキを葉がちりめん上に縮れているキャベツで包み  
肴のだし汁で蒸し煮した料理 ゴルゴンゾーラのソースで

米茄子と穀物肥育牛ロースの重ね焼き ソースホースラディッシュ

穀物のみで育てられた牛肉のローストと米茄子のソテーを重ねて

ミルフィーユに仕立てた一品 西洋わさびの効いたソースで

クレメダンジュ 赤い果実のソースで

クリーミーなチーズに泡立てた生クリーム、卵白を混ぜ合わせたデザート

ラズベリーのソースで

美味しいパン

コーヒー

## ★ W I N E ★

ガンチア・アスティ・スプマンテ (DOCGワイン・白)

ゾーニン・リージョンズ・コレクション・ソアヴェ 12 (DOCワイン・白)

ゾーニン・リージョンズ・コレクション・キャンティ (DOCGワイン・赤)

ゾーニン・アルボラ・キャンティ12 (DOCGワイン・赤)

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。