

日本の本格ウイスキーの創業者「竹鶴政孝」に学ぶ

ウイスキー講習会

～9月放映、NHK朝の連続テレビドラマ「マッサン」で話題～



9月の「食と文化の講習会」は「日本の本格ウイスキーの創業者・竹鶴政孝に学ぶ、ウイスキー講習会」。9月から放映される、平成26年度後期NHK朝の連続テレビドラマ「マッサン」が上映されますが、その主人公が日本ウイスキーの父と呼ばれる竹鶴政孝。この名前を冠した「竹鶴」など本格的なジャパニーズウイスキーを楽しみます。食事はこれらのウイスキーに併せ、パル法円坂オリジナルコースをご用意しました。

是非、この機会に日本ウイスキーの歴史と伝統を楽しく学んでください。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 26 年 9 月 19 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 48 名 (竹鶴ピュアモルト・500 mm ボトルのお土産付き)

内容 日本の本格ウイスキーの創業者・竹鶴政孝に学ぶ日本ウイスキーの歴史と伝統
ウイスキーの種類と味わい方、作り方

締め切り 9 月 12 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

ウイスキー講習会 (9 月 19 日) 申込書

平成 26 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

活鯛とオレンジのサラダ

皮目をさっとあぶったタイと甘酸っぱい風味のオレンジで引き立てたサラダです



サツマイモのポタージュスープ

食物繊維たっぷりの美肌効果のあるスープです

秋きのことホタテ貝柱のサラミガーリックバター焼き

ホタテを香ばしくソテーし 秋きのこと共に焼き上げた一品です

牛ランプ肉のグリル アンディープソテー添え

味に深みのあるやわらかい赤身肉のソテー キャラメリゼしたほろ苦いアンディープを添えました

蜂蜜のサバイオーネ フルーツ添え

卵黄に蜂蜜やリキュールを加えて泡立てたソースに秋のフルーツを添えたデザート

おいしいパンとコーヒーor 紅茶



DRINK

乾杯 ニッカ シードル・ロゼ

竹鶴ピュアモルト

WWA2014受賞 竹鶴 17年ピュアモルト

21年以上熟成の 竹鶴 21年ピュアモルト

シングルモルト余市

シングルモルト宮城峡

ブランデー樽で熟成 アップルワイン



※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。