平成 26 年 9 月 10 日

食と文化の講習会

年に１度、新酒を楽しむ特別な日に
最高のボージョレ・ヌーヴォを
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 50ｋｍに及ぶボージョレ。

今年は名門ルイ・ラトゥール社傘下のアンリ・フェッシのボージョレ・ヌーヴォ２種とルイ・ラトゥール社の高級ワイン２種を楽しみます。

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 26 年 11 月 20 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）。
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 20 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）	

計　　名　　代表者氏名

MENU

＜アミューズ＞

サーモンマリネとオリーブのピンチョス

自家製サーモンマリネとオリーブを串に刺した一口サイズのおつまみです

＜温製オードブル＞

河内鴨のロースト　ソースビガラード

生でも食べられる新鮮な河内鴨をローストしました　甘酸っぱいソースで

＜魚料理＞

サンマのコンフィ　冬野菜のソテー　バーニャカウダソース

塩マリネしたサンマを低温の油で調理した一品

ニンニクとアンチョビ風味のソースがかかります

＜肉料理＞

アンガス牛フィレ肉のステーキ　温野菜添え　赤ワインバターソース

やわらかくて深みのあるアンガス牛フィレのステーキ

エシャロットを赤ワインで煮詰めバターと合わせたソースで

＜フロマージュ＞

チーズ盛り合わせ

チーズはかつて、甘い菓子や果物とともにデザートの一部に含まれていました。日本でいえばご飯・漬け物・汁物が、フランスではパン・チーズ・ワインになるのです。ワインとチーズの相性は『マリアージュ』（結婚）という言葉が使われる程特別なものです。チーズと一緒にワインを飲むと、一番ワインの味を味わえるとも言われています。

美味しいパン・コーヒー

WINE

アンリ・フェッシ・ボージョレ・ヌーヴォ“ベレール”2014

アンリ・フェッシ・ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォ“ベレール”2014

ルイ・ラトール　ブルイィ・サビュラン　赤

ルイ・ラトール　アルデッシュ・シャルドネ　白

※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。