

食と文化の講習会

年に 1 度、新酒を楽しむ特別な日に 最高金賞のボージョレ・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 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・リオン 2012」で最高金賞と金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）のヌーヴォと日本の新酒 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 25 年 11 月 21 日（木）18：30～20：30
場 所 パル法円坂（大阪府中央区法円坂 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 21 日）申込書

平成 25 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



ビーツと里芋のケーキ・サレとフォアグラムース

ケーキ・サレとは塩ケーキのこと。フォアグラムースをつけてお召し上がりください。

春菊と“インカのめざめ”のポタージュ ボルティエバター風味

糖度の高いじゃが芋と春菊のスープ。ボルティエバターは、フランス・ブルターニュ地方のミネラル豊富な牧草を食べて育った乳牛の新鮮なミルクを使用して作られた香り高いバターです。

鯛とハモン・セラーノ（生ハム）のポワレ カブラのフリカッセ添え

鯛フィレをスペイン産生ハムスライスで巻いてオリーブオイルでポワレした一皿。

生クリームで軽く煮込んだカブラと九条葱添え。

ビゴール豚と秋野菜のロースト

フランス南西部・ピレネー山麓の極限られた地域のみで飼育されるノワール・ド・ビゴール種というフランス原産の黒豚「ビゴール」と秋野菜をオーブンで焼き上げました。

ベイクドアップルとモンブラン

ハーブリキュールとオレンジ果汁をふりかけて焼き上げたリンゴと栗のムースのデザートです。

美味しいパン・コーヒー



W I N E



トロフィー・リヨン 2012 最高金賞受賞

ドメーヌ・デ・サブレ・ドール ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォ 2013

トロフィー・リヨン 2012 金賞受賞

オリヴィエ・ラヴィエ ボージョレ・ヌーヴォ 2013

ブシャール・エイネ ボージョレ・ヌーヴォ ロゼ 2013

シャトー・メルシャン 日本の新酒 2013 赤

シャトー・メルシャン 日本の新酒 2013 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。