



祝 ミラノ市-大阪市姉妹都市提携 34 周年

# ワイン講習会

～ミラノ国際博覧会応援～



6 月の「食と文化の講習会」は、好例の「ワイン講習会」。

今年は、ミラノ万博がまさに開催中の屈指のワイン生産国・イタリアのワインについて学びます。ミラノ万博のテーマは、“地球に食料を、生命にエネルギーを”。食の祭典、ミラノ万博を記念し、イタリアワイン 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 27 年 6 月 12 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 5 日（金）※定員になり次第締め切ります。



後援(予定) 在大阪イタリア共和国総領事館 イタリア政府観光局 イタリア文化会館・大阪  
 協力 (一財)日本イタリア文化協会 ミモザの会 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 12 日）申込書

平成 27 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： \_\_\_\_\_

# MENU

鴨胸肉のコンフィ パルミジャーノ・レッジャーノ添え 野菜のソースで  
一晩塩マリネした鴨肉を低温で調理しました。野菜のソースがかかります。

## プレオザブ入りオニオンコンソメスープ

ソテーした玉ねぎと牛肉の生ハムが入った少し甘めのチキンベースのスープです。

## ノルウェーサーモンとデュクセルのパイ包み焼き 白ワインソース

サーモンの上にソテーしたマッシュルームをのせ、パイ生地で焼き上げた一品。  
イタリア産モンテベッコ（白ワイン）を使ったソースがかかります。

## 牛フィレ肉のロースト 夏野菜のカポナータ

穀物で肥育した牛フィレ肉をローストした一品。夏野菜の煮込みと共に。

## 季節のフルーツ・桃のゼリー寄せ

フレッシュ感のある季節のシロップでマリネした桃を  
季節のジュレの中にとじこめたデザート。

美味しいパン

コーヒー

## ★ W I N E ★

フランチャコルタ・キュヴェ・ブリュット（スパークリング）

エステイヴォ・パリード 14（白）

エステイヴォ・コロラート 14（赤）

ポリツィアーノ・キャンティ 2013（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。