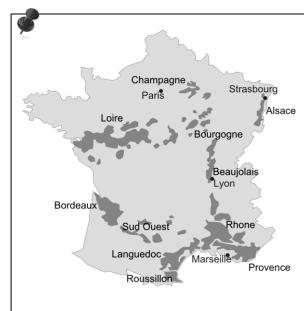
### 食と文化の講習会

## 新酒を楽しむ特別な日に

# ワイン講習会

ル・ド・ラモア社の黄金のボージョレ・ヌーヴォも



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・フェッシと丁寧なつくりに定評のあるジル・ド・ラモア社のボージョレ・ヌーヴォ、さらにルイ・ラトゥール社等のワイン2種を楽しみます。特に黄金に輝くモダンなボトルが特徴のジル・ド・ラモア社のボージョレ・ヌーヴォは自然な醸造法によって造られ、ピュアでナチュラルな果実味が魅力。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 27 年 11 月 19 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

※ボージョレ・ヌーヴォ入荷の関係から、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。

切り取り線	

#### ワイン講習会(11月19日)申込書

平成 27 年 月 日

氏 名	送付先住所 教職員の方は所属(区名)への送付も可	携帯電話

計	H	代表者氏名	
<b>∄+</b> *	/Y	代表者代名	
H I	~H		



## MENU



オードヴル3種の盛り合わせ ノルウェーサーモンの香草マリネ/チーズのタルティーヌ/シャラン鴨のロティ

旬野菜の白いミネストローネ

ハモンセラーノで包んだ鯛のポワレ ソースヴァンブラン

熟成黒毛和牛ロースのソテー エシャロット風味の赤ワインソース

フロマージュブランのムース 赤い果実のソース

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" 2015

ルイ・ラトール アルデッシュ・シャルドネ 白

ブシャール・エイネ・エ・フィス ボージョレ 赤

丁寧なつくりに定評のあるジル・ド・ラモア社。自然な醸造法によって造られ、

ピュアでナチュラルな果実味が魅力。黄金に輝くモダンなボトル。

ジル・ド・ラモア ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォ・ゴールド 2015

※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。

