

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 50 km 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で定評のあるジル・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 種を楽しめます。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 名 代表者氏名



## M E N U



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



## W I N E

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

丁寧なつくりで定評のあるジル・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。

