



シュワッとすっきり初夏のワイン

ワイン講習会

～スプリッツァーとスパークリングワインを楽しむ～



6月の「食と文化の講習会」は好例の「ワイン講習会」。

今年は、初夏にふさわしくすっきりとした初夏のワインを楽しみます。白とロゼのスパークリングワインと、赤白ワインのスプリッツァーを味わいます。スプリッツァーとはドイツ語の「spritzen（はじける）」からきており、ワインとソーダを混ぜた口当たりもさわやかな初夏にぴったりのワインカクテルです。

是非、この機会にワイン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 24 年 6 月 22 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 11 日（月）※定員になり次第締め切ります。

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 22 日）申込書

平成 24 年 月 日

氏 名	所 属（区 名）	連絡先〈携帯・自宅〉
	（ 区）	

計 名

代表者名：_____

■ FAX・郵送・E-mail にてご返送ください。

ワイン講習会



MENU

冷菜盛合わせ

レンズ豆のポターージュ

スズキのギリシャ産カダイフ巻き
ソースパステイス

黒毛和牛上モモ肉のソテー
ソースシャスール

マンゴームース

バケット

コーヒー ハワイコナスペシャルブレンド

★ ワイン ★

コンテ・ディ・カヴール・ブリュット (スパークリング白・イタリア)
アルデッシュ・シャルドネ (白・フランス)・スプリッツァー
サンタ・ヘレナ・アルパカ・カベルネ・メルロー (赤・チリ)・スプリッツァー
ジネステG (スパークリングロゼ・フランス)

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。