

ワイン講習会

11月の「食と文化の講習会」は「ワイン講習会」を開催。今年は多種多様なワインの味わいを楽しむことができるフランス産のワインをお楽しみいただきます。フランス全体は温暖な気候ですが、ワインはそれぞれの生産地の土壌や気候に合わせて栽培されたブドウをもとに造られています。フレッシュで切れの良いドライな味わいを楽しめるスパークリングワインをはじめ、熟した果実やスパイスの香りが特徴的な赤ワインやフルーティさとシャルドネの個性が活かされたすっきりした口当たりの白ワインをご堪能いただきます。また当日はワインによく合うお料理をご用意させていただきます。是非この機会に職場のご友人とお誘い合わせのうえ、奮ってご参加ください。

日 時 2021年11月20日(土) 16:30~18:30

※時間厳守をお願いいたします。

場 所 ホテル メルパルク大阪
レストラン カトレア(地下1階)
〒532-0003 大阪市淀川区宮原4-2-1
【TEL】06-6350-2125

会 費 5,000円

※ただし、前々日・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、ご了承ください。

定 員 25名(先着順)

受付締切 11月12日(金) 定員になり次第締め切ります。

申込方法 下記宛先までメール・郵送・FAXにて受付させていただきます。
予約の成立した方には振込口座番号・振込期限を記載した予約確認書と
集合場所詳細を送付いたします。(複数でお申込みの場合は、申込書に
代表者名を明記してください。予約確認書は1グループ1枚の発行となります。)

備 考 当講座は新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底して実施いたします。なお、感染状況によっては、講座が中止になる場合がございます。予めご了承ください。

主催 一般財団法人大阪市教員会館

協賛 アサヒビール株式会社

切り取り線

ワイン講習会 (11月20日) 申込書

2021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	メールアドレス

計 名 代表者氏名

※携帯電話をお持ちでない場合は自宅の電話番号を必ずご記入下さい。

事業に関するお問い合わせは教員会館へ TEL 06-6941-0951 FAX 06-6941-7474

■ 郵送 〒540-0006 大阪市中央区法円坂1-1-35(アネックスパル法円坂内) ■ E-mail kaikan@zaidan.or.jp

■ URL / http://www.zaidan.or.jp/

■ お申し込みはFAX・E-mail・郵送にて



メール申込用QR



宛先(教員会館)と件名が入った状態のメール画面に切り替わります。本文(申込者情報)を記載してメールを送信するだけで申込が可能です。

MENU

～冷製料理～

野菜スティック 醤油豆ソース

柿の生ハム巻き

ルウエーサーモンと帆立貝の炙り

トマトとバジルのブルスケッタ

合鴨の生春巻き

ココットケーキ

～温製料理～

大根のコンソメ煮 濃厚ポルチーニソース

ガーリックトースト添え

フォアグラの茶碗蒸し

魚のムースサフランソース パンネ添え

牛肉のロティー ジャポネソース

プティデザート

DRINK

ブーケ・ドール・ブラン

ミツシエル・リンチ・ルージュ

シャトー・バル・エール

アルデツシユ・シャルドネ

ミネラルウォーター



※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。