

おうちビストロ！実践マリアージュ！ ワインと料理のマリアージュ

2015 12月～2016 12月 全12回コース

毎月シャンパーニュから始まり！テーマのワインへ
世界のワイン48本飲み比べ！！

お料理大好評！！おうちビストロ！！

今期のテーマは「料理ととことんあわせるマリアージュ」
同じ品種でも国や気候・テロワールでこんなに
違う・・・ワインの楽しさ。

さあ！ワインの旅に出かけましょう！！

講師・・・吉岡八重（日本ソムリエ協会公認ソムリエール）

日程	第2土曜日	PM 2:30～
	第3土曜日	PM 2:30～
	第3水曜日	PM 2:30～

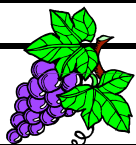
年会費 4000円+税 各クラス共通
講習費用 1回 6000円（3ヵ月ごと前納）+税

● 料理と一緒に作りたい方はお知らせください、きちんと覚えられて
すぐに役立ちますよ！

*お願い・・・1年間全12回を通してお申し込みください。

CAKEHOUSE 042-384-6376

お願い・・・ワインテーマ、お料理は仕入れの都合変更になる場合がございます、ご了承ください。

ワインのテーマ	
2015 12月	日本のもてなしの基本の基 おせち料理とワイン 
2016 1月	ロシア料理って美味しいです。 ジョージアやその周辺のワインたち
2016 2月	今年もテーマは「愛」 心があたたかくなる料理とワイン
2016 3月	春！はる！ハル！が来る！！ 春ワインと春のお料理！！
2016 4月	色々スタートのテーブルで！ 門出のワインと料理たち
2016 5月	家庭中華料理とワインを合わせる 白ワインを飲み比べる！
2016 6月	イタリア料理が地元ワインに合う理由 イタリアの地方ワインを選んでみる
2016 7月	テーマはスパイス！！ スパイス料理とカレーとワイン
2016 9月	フランス料理が地元ワインに合う理由 その土地とワインやっぱり合うのです
2016 10月	いまどきのドイツワイン 甘いだけじゃないドイツのホント
2016 11月	そろそろホームパーティーの準備！ クリスマスをテーマに！
2016 12月	日本のもてなしの基本の基 おせち料理とワイン 