

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

2017 1月～2018 1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。

さぁ！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

● 料理を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	
2017 1月	バインミーベトナム料理の世界 失敗のないワイン選びと料理のマリアージュ
2017 2月	愛をテーマに・・・料理とワイン スイーツや可愛いをテーマに
2017 3月	お花見料理とロゼづくし 今年のお花見はこの料理！
2017 4月	門出はシャンパーニュから 春野菜の料理と春色デザート
2017 5月	爽やかアルザス品種を楽しむ 香りのワインを引き立てる料理たち
2017 6月	家庭中華料理とワインを合わせる 中華料理にはこのワイン！
2017 7月	フランス、アメリカ、日本のシャルドネ飲み比べ お魚料理とワインのマリアージュ
2017 9月	フランス家庭料理とワイン 今日から我が家はビストロ！
2017 10月	イタリア料理のコース仕立て ワインの宝庫、イタリアワイン飲み比べ
2017 11月	カルフォルニアワインの選び方 西海岸に思いをはせた料理のマリアージュ
2017 12月	日本のもてなしの基本の基 おせち料理と日本ワイン
2018 1月	ニュージラントとオーストラリアのワインの世界 簡単な燻製でワインを楽しむ