

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

2014 11月～2015 11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	
2014 11月	今年のパーティーは！ パーティー好きの貴女に！
2014 12月	日本のもてなしの基本の基 おせち料理とワイン
2015 1月	今年もテーマは「愛」 心があたたかくなる料理とワイン
2015 2月	ズバリ！か'ルネ'ウ'イ'ニ'ヨ'V'S'ビ'ノ'ワ'ル 赤ワインが飲みたくなるお皿！！
2015 3月	色々スタートのテーブルで！ 門出のワインと料理たち
2015 4月	ズバリ！シャルドネVSソーウ'イ'ニ'ヨ'ブ'ラン 白ワインを飲み比べる！
2015 5月	映画の中のワインたち ワインを語る！このワインと料理
2015 6月	ポルトガルが熱いのです！ チーズも作ろう！ワインと料理
2015 7月	やっぱり夏は泡と香り 香りのワインPart 2
2015 9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
2015 10月	そろそろ秋のワインが恋しいかな。 重過ぎない赤ワインと料理
2015 11月	今期の締めくくり、 今年気になるワイン登場！！

