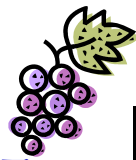




シャンパーニュと楽しむ



ワインと料理のマリアージュ

2020 3月~2021 3月 全12回コース

毎月、季節に合わせたお料理、前菜、主菜、デザートを楽しみながら、テーマのワインの歴史や背景をわかりやすく楽しくレッスンを進めていきます。

毎回シャンパーニュから始まりテーマのワインへ・・・出来立てのお料理を楽しみながらのレッスンは学ぶ楽しさと・・・おしゃべりの楽しさ・・・癒しの時間です。。



今期のテーマは「お家でマリアージュを極める！！」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）

お教室日程

第2土曜日 PM 2:30~

第3土曜日 PM 2:30~

第3水曜日 PM 2:30~

講習費用 1回 6600円（3ヵ月ごと前納）

*お願い・・・1年間全12回を通してお申し込みください。

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	
2020 3月	まずは基本のワインスタート さあお花見弁当持っていざパーティー
2020 4月	春ワイン！！合格、お祝い！ 誰かにプレゼントしたくなるワイン
2020 5月	エスニック料理とワイン アジアの料理に合うワインは??
2020 6月	初夏の和食とワインのマリアージュ 色々な国のワインと和食
2020 7月	夏のさわやか産地のワインたち 夏のフレンチさわやかメニュー
2020 9月	夏の疲れを癒すワイン 体に優しい自然派ワインたち
2020 10月	イタリア料理とワインマリアージュ そろそろガッツリメニューはいかが
2020 11月	パーティーワイン！ 年末年始のプレゼントやパーティーに
2020 12月	おせち料理とワインたち おせちにはやっぱりワイン
2021 1月	一年の始まり、今年のワインの流行り ハートの料理とワインのマリアージュ
2021 2月	春のフレンチメニュー ハートの料理とワインのマリアージュ
2020 3月	今期の締めくくり、 銘醸地を巡る。

