



# お知らせ

## ワインと料理のマリアージュ



6月から新しいメニューでワインと料理のマリアージュの教室が始まります

今年度のテーマは①シャンパーニュ  
②アルザス③フルゴーニュ④ワインとスイーツ

毎回登場するシャンパーニュとテーマのワインをお料理と楽しみながら学ぶクラス

6月から毎月1回一年間のゆったりクラス。楽しいお仲間と楽しい時間!



お食事会や楽しいイベントがたくさん!!

### クラスご案内

第2土曜日クラス	PM 2:30~PM 5:00
第3土曜日クラス	PM 2:30~PM 5:00
第3水曜日クラス	PM 2:30~PM 5:00

各クラス 8名 募集中!

講習費 1回6300円(3ヶ月前納)

年会費 4200円(各クラス共通)

ケーキハウス

042-384-6376

今年のテーマは、女子ワイン!!!

カリキュラム	
6月	アルザスを極める part 1
1回目	アルザスとロワールの飲み比べ
7月	アルザスを極める part 2
2回目	アルザス代表品種の見比べ
9月	アルザスを極める part 3
3回目	世界のアルザス品種
10月	赤ワイン ライトボティとフルボティ
4回目	世界の軽いワインとフルボティ
11月	エスニックに合わせるならこのワイン
5回目	泡とスティル、エスニック料理とワイン
12月	おせちに合うワインたち
6回目	シャンパーニュをはじめ日本のワイン
12月	ワインとスイーツ part 1
7回目	ショコラを楽しむ
2月	フルゴーニュを極める part 1
8回目	品種の違い
3月	フルゴーニュを極める part 2
9回目	お花見気分ワインを選ぶ
4月	フルゴーニュを極める part 3
10回目	グランクリュのワイン
5月	世界のスパークリング
11月	シャンパーニュをはじめとする世界の泡
6月	ワインとスイーツ part 2
12回	スイーツとチーズでパーティーを!!!

\*毎月のお料理は基本的に、前菜、主菜、デザートをワインに合わせて作ります。毎月のワインの地方の料理や季節に合わせてます。

ワイン、料理等は仕入れなどの関係上変わる場合があります。

