



2018年1月より **Y-wine** にて シニアソムリエ **船戸加代子** が解説！

山梨のワインと山梨の食材を使用したお料理との相性

毎度ご好評いただいております、日本橋レストランY-wineにて行う山梨県産のワインと食材を使用したお料理とのマリアージュの会。

2018年1月より月に一回ほど土曜日のランチタイムにシニアソムリエの船戸加代子が解説するセミナーを行います。

2018年より1月より2階のレストランY-wineにてコース仕立てのお料理と共にマリアージュを楽しんでいただきます。

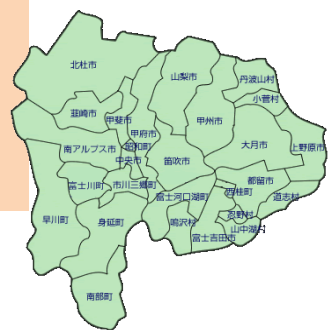
船戸が厳選した山梨県産のワインに、同じく山梨県より直送される季節感溢れる食材を使用したY-wineの特別コース料理に合わせて船戸の解説で土曜のランチタイムに楽しくご案内するセミナーです。

1回ごとのご参加でも可能なのでぜひご参加くださいませ！



【日時】 月一回開催 2018年1月より 12:00開演 (11:30受付開始)

- 1月 27日 甲州ワインと4皿の料理の相性
- 2月 17日 甘口ワインと4皿の料理の相性
- 3月 24日 スパークリングワインと4皿の料理の相性
- 4月 14日 ロゼワインと4皿の料理の相性



【受講料】 お一人様 ￥6,000 (税・サ込 レストランY-wineへ事前振込み制)
ワイン4種、コース料理4皿、セミナー代込み

【解説】 船戸加代子

株式会社サンティール エグゼクティブソムリエ

JSA認定 シニアソムリエ

JSA認定 SAKE DIPLOMA

CPA認定 チーズプロフェッショナル

2008年キュヴェ・ルイーズ・ポメリーソムリエコンテスト準優勝

現在Y-wineと同じビルの1階の富士の国やまなし館勤務です。



【場所】 レストランY-wine

東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル 2F (地下鉄 日本橋駅より徒歩1分、JR 東京駅より徒歩4分)

【お申込み】

お名前、ご連絡先、ご参加者様の数を記載した上 y-wine@hyper.ocn.ne.jp までお申し込み下さい。

確認後、お振込みのご連絡を差し上げます。

※食物アレルギー等はお気軽にご相談下さい。 担当； 浅野

【注意事項】

お振込み後のキャンセルは会の3日前までにご連絡ください。

会の3日前以降はキャンセル料が発生いたしますのでご了承くださいませ。

12:00より開始いたしますので、5分前の11:55にはご入店をお願い致します。

遅れる場合には必ずお電話にてご連絡下さい。



※会場、お問い合わせ、お振り込み先は田崎真也ワインサロンではございませんのでご注意ください。

レストラン Y-wine

イタリアンの創作料理とワインや地ビール
山梨県産にこだわった食と飲み物の相性をお楽しみください

富士の国やまなし館

山梨県の特産品の販売や観光情報を発信するアンテナショップ

