



## シニアソムリエ 船戸加代子が解説!

### 【第3回】スパークリングワインと4皿の料理の相性

2018年3月 24日 (土) 12:00開演 (11:30受付開始)



【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年キューヴェ・ルイーズ・ボメリーソムリエコンテスト準優勝



食事を華やかに飾る  
 スパークリングワイン!!  
 今回はそんなスパークリングワインと  
 料理の相性について皆様へ解説致します。  
 食前酒としてだけでなく  
**「魅惑の泡の世界」**へ  
 皆様をご案内致します。



【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



### 【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：岡田

#### 【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にはご来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。



### 【第4回】4月14日 ロゼワインと4皿の料理の相性

各回のみのお申込みも可能で御座います☆  
 ぜひお気軽にご参加くださいませ!

※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。

