

山梨県産の
食材とワイン

Y-wine

レストラン Y-WINE 開催

SAKE DIPLOMA 対策講師であり、シニアソムリエの**多川宏**が提案する
様々なスタイルの日本酒とお料理のマリアージュを楽しむ会

毎月ご好評頂いております、田崎真也ワインサロンにて SAKE DIPLOMA 講師をつとめる、シニアソムリエ多川宏が日本橋レストラン Y-wine で行う日本酒とお料理のマリアージュの会。8月の会も、お料理と様々なスタイルの日本酒のマリアージュとの解説を行います。教本の中でも写真付きでたくさん紹介されている日本酒と料理の相性はなかなか分かり難いもの… SAKE DIPLOMA 直前対策としてもお勧めの会ですが、受験用のテクニカルなお話だけでなく、お料理との相性やオススメの飲み方など、実際にマリアージュを体験して頂けますので、多川ならではのカジュアルな解説と共にお楽しみくださいませ！

8月は特定名称10種をご用意致します。

**レストラン Y-wine のスペシャルティ・コース仕立てのお料理と共にお楽しみください。
テイastingシートと資料付きですので、ご利用の方は筆記用具もお持ち下さい。**

「特定名称10種とお料理との相性」

2017年8月11日(金曜・祝日)

12:00~14:00 (受付 11:30)

10,800円 (税・サ込 事前振込み制/日本酒10種にパーティコース仕立てのお料理5皿)

【会場】 レストラン Y-Wine (わいわい) 東京都中央区日本橋 2-3-4 日本橋プラザビル 2F TEL:03-3527-9185
地下鉄 日本橋駅より徒歩1分 JR 東京駅より徒歩4分

★会場、お申し込み先はワインサロンではありませんのでご注意ください。★食物アレルギーなどお持ちの方は、Y-wine までご連絡ください。

【お申込・お問合せ先】 レストラン Y-wine (担当: 浅野)

【お申込方法】 メールにて、件名を「8月の日本酒の会」としてください。

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。

お申込みは会費のお振込を持ちまして【ご予約完了】とさせていただきます。(※手数料は恐れ入りますがご負担願います。)

【注意事項】 お振込み後のキャンセルは会の2日前までにご連絡ください。会の開催日2日前以降はキャンセル料(100%)が発生致しますのでご了承くださいませ。5分前にはご着席をお願いします。当日遅れる場合には必ずお電話にてご連絡下さい。

【担当講師】 多川 宏

(株)サンティール レストラン総支配人・シニアソムリエ

田崎真也ワインサロン SAKE DIPLOMA 講師

