



シニアソムリエ 船戸加代子が解説!

【第2回】甘口ワインと4皿の料理の相性

2018年2月 17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



料理には辛口ワイン!という方が多いと思います。

また、甘口ワインは好きだけど、
どの料理に合うかわからない…

そんな方にこの度は船戸が厳選した製法の異なる甘口ワイン4種類
をそれぞれの料理の相性、
合わせ方のコツを解説致します。

ご参加者様にはこれを機会に、

「知られざる甘口ワインの底力」を体感して頂き

ワインライフの楽しみを広げて頂ければ幸いです。



【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; 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。



各国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!

【第3回】3月24日 スパークリングワインと4皿の料理の相性

【第4回】4月14日 ロゼワインと4皿の料理の相性

※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

