



## 【講座の基本的な流れ】

テーマ内容により変更しますので、ご参考までに願います

- 18:30 受付  
お席は自由です
- 19:00 講座開始  
白ワイン3種ブラインドテイスティング  
パンのご用意
- 19:20 お料理のご用意  
白ワインの答え合わせ
- 19:40 赤ワイン3種ブラインドテイスティング  
卓上には最終的に6種類のワインと料理が並びます
- 20:00 赤ワインの答え合わせ  
メインの講義  
各ワインと料理の相性をお確かめ頂きながら  
講座に耳を傾けてください
- 20:40 講座のまとめ  
皆さまからのご質問・ご感想など
- 21:00 終了

- \* お水の準備ございます
- \* 講座中にわからないことがございましたら、ご遠慮なくお尋ね下さい
- \* 装いは、お仕事帰りなどの平服で大丈夫です
- \* ご決済について、現金の他、クレジットカード等お使い頂けます