



ワイン講座～研究会～

数え切れない程たくさんの銘柄が存在するワイン。おかげで、店主もまだまだ勉強中の身です。気になってしょうがないワインを店主がテーマに合わせて選んで、みんなで検証する、研究会を発足しました。「飲んでみたいけど、自分用には購入しないようなワイン」を選考基準にしています。ぜひ、一緒に試してみませんか。

	研究会 各テーマ	開催日時
第16章	【ポルトガルのワイン】 スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン サバを使った料理と合わせて、 ポルトガル独自のワイン文化をお届けします。	満席 9月12日(木)19:00より
		2019年9月26日(木)19:00より
第17章	【ニュージーランドのワイン】 白ワイン赤ワインともに楽しみながら、 ニュージーランドの国家事業である ワイン産業の実情迫ります。	2019年10月17日(木)19:00より
		2019年10月24日(木)19:00より
第17章	【カルフォルニアのワイン】 ジンファンデルと言うストウから造られる 赤ワインを中心に楽しみながら、 幕末のある日本人がカルフォルニアで「ワイン王」 と称賛された物語をお届けします。	2019年11月14日(木)19:00より
		注意 2019年11月21日(木) ボジョレーヌーヴォー営業

参加費	各章とも 5,400 円(税込) 10月より 5,500 円(税込)
定員	各章の各回とも 6 名様
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ワイン 4 種類程度 (総量グラス 3 杯弱程度、テーマ毎に変動の可能性有) ・テーマに合わせたお料理 (お一人様当たりのお料理の総量は軽めのランチ程度) ・テーマ内容の資料配布・ワインリスト
持参物	特に必要ございません ワインの香りや味わいを書き留めたい場合は筆記具をご持参下さい
お申し込み	店頭、お電話または web 予約サイト、Facebook より TEL 082-225-8668 https://vinosite.jp
1つの章のみのご参加可能 ご予約時にまとめてのお申し込み可能 3日前からキャンセル料 100%となりますことをご了承下さい	

