

アルカディア市ヶ谷主催 ワインと料理を楽しむ会

ICHIGAYA

Wine Club

市ヶ谷ワイン倶楽部



2012.2.23.Thu. 18:30~ Open!

第5回

イタリアワインで春の兆しに乾杯!

～美食の国から訪れた、優美なひとときに魅せられる～

講師 **メルシャン株式会社 平戸 貴理 氏**

知りたかった、ワインと料理の美味しい関係。

『市ヶ谷ワイン倶楽部』は、“ワインと料理の美味しい関係”を肩肘張らずに学んで味わえるカルチャー教室です。世界中に幾千とあるワインと料理、お互いが引き立つ美味しい組み合わせを毎回楽しくご紹介いたします。

第5回目のテーマは、フランスと並び豊富な生産量・輸出货量を誇る“イタリアワイン”。『美食の国』としても知られるイタリアの彩り豊かなお料理と共に、フランスワインとの飲み比べも交えてその魅力を探っていきます。

今回ご用意するワインはロゼ・スプマンテやキャンティ・クラッシコなどのイタリアワインと南仏産ワインなど計5銘柄。二大生産地のワインをイタリアンディナーと共に楽しみいただきます。うんちくを気軽に学びながら、ワインと料理の美味しい関係を私たちと一緒に見つけていきませんか。



開催日時

2012年2月23日(木)
18:30～(約2時間)

会場

アルカディア市ヶ谷(私学会館) 4階 鳳凰の間

ご参加費用

お一人様 **8,000円** お料理・お飲み物・
税・サービス料込み

定員

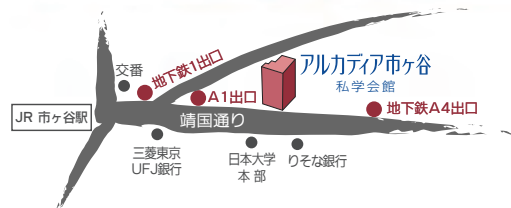
40名様 (定員になり次第、締切らせていただきます)

お申込み方法

裏面のお申込み書に必要事項をご記入の上、
FAX(または郵送)にてお申込みください。

お申込み締切日

2012年2月16日(木)



JR線・地下鉄(有楽町線・新宿線・南北線) 市ヶ谷駅 徒歩2分

アルカディア市ヶ谷

私学会館

〒102-0073 東京都千代田区九段北4-2-25

TEL 03-3261-9921 FAX 03-3261-7760

<http://www.arcadia-jp.org>

ICHIGAYA Wine Club

市ヶ谷ワイン倶楽部



第5回 イタリアワインで春の兆しに乾杯！
～美食の国から訪れた、優美なひとときに魅せられる～

2012.2.23.Thu. 18:30~ Open!

Wine List ~お楽しみいただく予定のワイン~

- Ballerina Rose Spumante (Cantine Capella)*
バレリーナ ロゼ・スパマンテ (カベッタ <イタリア>/スパークリング・ロゼ)
- Borsano Gavi del Comune di Gavi 2010 (Borsano / D.O.C.G. Gavi)*
ベルサーノ ガーヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガーヴィ 2010 (ベルサーノ <イタリア>/D.O.C.G.ガーヴィ・白)
- Albert Bichat Meursault 2009 (Albert Bichat / A.O.C. Meursault)*
アルベール・ビショール ムルソー 2009 (アルベール・ビショール <フランス>/A.O.C.ムルソー・白)
- Chianti Classica Arecina 2008 (Arecina / D.O.C.G. Chianti Classico)*
キャンティ・クラッシコ・アレティーノ 2008 (アレティーノ <イタリア>/D.O.C.G.キャンティ・クラッシコ・赤)
- Canon du Marechal Rouge 2010 (Domaine Cazes / Vins de Pays des Cotes Catalanes)*
カノン・デュ・マレシャル ルージュ 2010 (ドメヌ・カズ <フランス>/ヴァンド・ペイ・デ・コート・カタラン・赤)

Menu

～ワインと一緒に楽しみいただくお料理～

Antipasto mista

～イタリアンオードブル3種盛り～

ピスタチオを纏ったフォアグラ
生ハムのファルシー リコッタチーズ、オリーブを添えて
真鯛のマリネ カルパッチョ仕立て

*Foie gras, Pistache
Jambon cur forcie Ricotte, Olive
Carpaccio de pieuvre marines*

Prima piatto

カネロニに詰めたラングステイヤーと白身魚のムース
サーモンロール タップナードと固ゆで玉子添え
2色のズッキーニ・キャロット・ポレンタと共に

*Languistine cannelloni mousse de poisson
Roulade de saumon, Oeufs durs en tapenade
Deux courgette, carotte, polenta*

Seconda piatto

骨付き仔羊のポワレ 燻製風味
トリッパの煮込み レギューム添え
じゃが芋のニョッキ クリーム和え トリュフの香り

*Carre d'agneau poêler au fumer
Tripes mijoter au Légumes
Gnocchi au truffe*

Dalce

ゴルゴンゾーラのミルフィーユ仕立て

Gorgonzola mille-feuille

ご案内 ※必ずご一読ください

- * アルコールをご提供いたしますので、お車でのご来場はご遠慮下さい。また、未成年の方のご参加は保護者の同伴があってもお断りいたします。
- * 開催時間は約2時間を想定しておりますが、講演やお食事の状況により、前後する場合がございます。あらかじめご了承下さい。
- * メニューは、仕入れの状況等により変更となる場合がございます。また、記載の写像是イメージ写真で、実際にご提供するものではありません。
- * お申込み後の人数変更・キャンセルに関しては、一定日以降、下記のキャンセル料がかかります。

～2012年2月16日	無 料
2012年2月17日～2012年2月22日	参加費用の 50% (お一人様4,000円)
2012年2月23日 (開催日当日)	参加費用の100% (お一人様8,000円)

お申込み締切日
2012年2月16日(木)まで

このお申込み書に、下記必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。折り返し受注確認のFAXをお送りいたします。(受注確認FAX及び参加証の発送をもって、受付完了とさせていただきます。)

お申込み書

ファックスにてお申込みください

※ファックスによるお申込みが出来ない方は、お電話にてご連絡の上、ご郵送下さい。

お申込みFAX番号

03-3261-7760

お申込者名(代表者)		ご参加人数	
様		名様	
ご住所 〒 -		お電話番号 ()	
		FAX番号 ()	
		メールアドレス @	
ご参加者名	様	ご参加者名	様
ご参加者名	様	ご参加者名	様