

レストランセミナー

蒲郡クラシックホテルのフレンチと お酒のペアリング

今回のセミナーは日本酒とワイン両方の魅力について学べる内容になっています。フレンチを楽しみながら、それぞれの文化の違いや料理を引き立てるお酒の選び方などを知っていただき、日本酒・ワインの奥深い世界をご堪能ください。



menu

- 秀麗豚と蒲郡みかんのテリーヌ フォアグラ風味 レンズ豆と帆立貝のアスピック
- パブリカのピクルス カリフラワーゼリーのカタテル 豊根村チヨウザメスモーク添え 無花果ソース
- ポロ葱のフラン 三河赤鶏のバロンティース
- 蝦夷アワビボワレ 白身魚のズワイ蟹と肝のリゾット包みブルギニヨンバターとシヤブリワインソース
- 豊橋産牛フィレ肉ソテー あいち鴨とポテトのリエット 赤ワインソース 温野菜添え
- モンブラン チョコレートソース ● コーヒー

※写真はイメージです

2024 10.22 TUE

会場 レストランローレイ [竜美丘会館内]
岡崎市東明大寺町5番地1

時間 18:30~20:30 (18:00よりレストラン前にて受付)

参加費 8,000円

定員 20名 [20歳以上] ※抽選

申込期間 10月5日(土)10:00から10月13日(日)17:00まで

電話番号 0564-24-3951 [竜美丘会館]

※代表者の方のみお電話にてお申し込みください (4名まで)
※参加者全員のお名前をお伺いします。申し込みが重複した場合は無効とさせていただきますのでご了承ください。
※抽選結果は10月14日(月)~16日(水)に当選者へのみ電話にてご連絡いたします。必ず連絡の取れる電話番号をお伝えください。
※申込期限を過ぎてからの申し込み・キャンセルはできません。



総料理長
波多野 忠明
GANAGORI CLASSIC
RESTAURANT
55 竜美丘 2-2



講師
宮瀬 直也
[吟醸工房蔵 杜氏]
岡谷醸造株式会社



講師
七原 咲子
[関谷醸造 ソムリエ]
岡谷醸造株式会社