

2014  
10/4  
SAT.

# CRAFT BEER



## クラフトビールの世界へ

～ 料理とのマリアージュで至福のひとつときを ～

大阪で3店舗クラフトビール専門店を運営をする株式会社喜色満面堂 西尾 圭司代表が  
ビール職人が丹精を込めてつくったこだわりのクラフトビールを厳選しました。  
様々な特徴をもった奥深いクラフトビールの世界をご案内いたします。  
ゆったりくつろぎながらビールを味わうひとつときをお楽しみください。



5種類を飲み比べ

- 富士桜高原麦酒 (山梨県) 「ヴァイツェン」
- 志賀高原ビール (長野県) 「ミヤマ・ブロンド」
- ペアードブルーイング (静岡県) 「ライジングサン・ペールエール」
- 木内酒造 常陸野ネスト (茨城県) 「ホワイトエール」
- 箕面ビール (大阪府) 「スタウト」

### クラフトビールにぴったりのメニュー

- 黒豆の枝豆&ゼッポリーネ
- なごり炙り鱧のカルパッチョ
- すくい豆腐の和グラタン
- お味噌の食べ比べ 3種盛り
- お野菜畑の煮浸し (米茄子の肉味噌仕立て・豚味噌・味噌田楽)
- 生姜風味のクリスピーチキン 香味グレを添えて
- ふわとろのスモーク雑炊

会員様はもちろん、どなたでもご受講になれます。ぜひお問い合わせのうえ、お申し込みくださいませ。

日 時 : 2014年10月4日(土) 11:00～(14:00終了予定)  
料 金 : 6,000円(税込) 定 員 : 20名  
受付切 : 9月27日(土)  
講 師 : 株式会社喜色満面堂 代表取締役 西尾 圭司  
料理講師 : キッチンソムリエクッキングスクール 佐藤 裕子

※定員になり次第お申込み受付を締め切らせて頂きます。  
※料金は受付日までに前払いにてお支払いください。  
※新規のお客様のご予約は、お支払いの確認が済み次第、確定させていただきます。  
※お客様のご都合によるキャンセル・払い戻しは致しかねます。  
※開催最少人数に満たない場合、中止する場合がございます。ご了承くださいませ。  
※メニューは変更になる場合がございます。上記写真はイメージで実際とは異なります。

キッチンソムリエ クッキングスクール  
〒550-0013 大阪市西区新町1-4-12 ホワイトドームプラザ5F  
06-6538-0880 受付/11:00～21:00

■地下鉄「四ツ橋」駅 1-A出口すぐ ■地下鉄「心斎橋」駅 徒歩5分  
<http://www.kitchen-sommelier.jp/>



キッチンソムリエ

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

# クラフトビールの世界へ

～ 料理とのマリアージュで至福のひとときを ～



ビール職人の方々が丹精込めて作られた、味わい深いクラフトビールを心ゆくまでお楽しみいただけます。



## ヴァイツェン

1. 黒豆の枝豆
2. ゼッポリーネ



## ミヤマ・ブロンド

3. なごり炙り鱧のカルパッチョ

厳選されたクラフトビールの美味しさを引き立てる為に作られたメニューです。どうぞご賞味ください。



## ライジングサン・ペールエール

4. すくい豆腐の和グラタン
5. お野菜畑の煮浸し



## ホワイトエール

6. 米茄子の肉味噌仕立て
7. 豚味噌
8. 味噌田楽



ビールとお食事を堪能していただける優雅なひと時をご一緒しませんか？



## スタウト

9. 生姜風味のクリスピーチキン 香味ダレを添えて
10. ふわとろのスモーク雑炊

会員様はもちろん、どなたでもご受講いただけます。ぜひ、お誘い合わせのうえ、お申し込みくださいませ。