

フランス料理 ビストロ◎バキュース 田畑シェフ

×

キッチンソムリエ クッキングスクール

秋のワイン会

ぜひ味わっていただきたい

20種類のワインを厳選しました。

ソムリエでもある田畑シェフが

そのワインにぴったりの**フレンチ10品**を

心を込めて作ります♪

menu

帆立貝のカルパッチョ

豚バラ肉のシェリービネガー風味 サラダ仕立て

アボカドと海老のカナッペ

マッシュルームと生ハムのクロックムッシュ

フレンチトースト

生ハムとカマンベールチーズのサラダ

天然真鯛の粗塩包み焼き

宮崎県産日南鶏のロースト レンズ豆のサラダ添え

さつまいものグラタンドフィノワ

ブロッコリーのカルボナーラ



2014

11/3(月)

文化の日 12:00～

会員様はもちろん、
どなたでもご受講になれます♪

フランス料理 ビストロ◎バキュース 田畑シェフ × キッチンソムリエ コラボイベント 秋のワイン会

日 時：2014年11月3日(月・祝) 12:00～15:00

料 金：6,500円(税込)

受付〆切：2014年10月31日(金)

協 催：ビストロ◎バキュース オーナーシェフ 田畑 昇

協 力：Wine Garage Nishijima シニアソムリエ 條島 祐也

お申込み・お問合せは、スタッフにお声かけくださいませ。お電話の場合は右記まで。

※キャンセルは受付〆切日まで承ります。受付〆切日以降は、料金の全額をキャンセル料として頂戴いたします。
※開講最少人数に満たない場合、開講を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。 ※本イベントはプレゼントチケット及びトライアルチェンジ対象外です。
※20種(赤・白・スパークリング)すべてのワインをご試飲になれます。(飲み放題ではございません。)

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

検索



Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL