

牡蠣とワインのマリアージュ



～FOOD MENU～



牡蠣のソテー カナッパ
牡蠣とほうれん草のフラン
牡蠣ときのこのアヒーショ
牡蠣ごはん

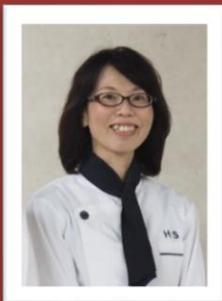
～WINE MENU～

ソアーヴェ・クラシッコ（白）
ピノ・グリージョ ブラッシュ（ロゼ）



2月が一番美味しい牡蠣のシーズンがやってまいりました。牡蠣を使ったメニューのレパートリーを増やしていただくことを目標に、下ごしらえから一緒に学んでいきましょう。

試食の際、「オイスターワインコンテスト」にて受賞したワインを紹介いたします。「ワインとオイスターの余韻が楽しめる」、「オイスターに合わせて楽しいワイン」を選考基準に選ばれたワインと、今回作る4種類の牡蠣メニューでうるう日を楽しみましょう。ご参加お待ちしております。



- ・日時：2月29日（土） 15：30～18：00
- ・料金：4,950円（税込）
- ・対象：どなたでもご受講いただけます。
- ・持ってくるもの：エプロン・ハンドタオル・筆記用具
- ・担当講師：椎木 美香
- ・お申込み方法：窓口か以下のURLよりお申込み下さい。
- ・お申込み締切り：2月25日（火）

お申込みはこちら

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/4137/>