

「チーズとワインを楽しむ会」

年末年始のあわただしさから解放され、
落ち着きを取り戻したころと思います。

かねてより計画中でありました
“チーズとワインを楽しむ会”を、
来る2月7日に開催致します。

國場百合子氏を講師に迎え、
“フランスチーズの魅力”をテーマに、
ワインとチーズの楽しみ方の基本を講義して頂きながら、

おいしいチーズ料理とワインを楽しんで頂けたら幸いです。

ワイン好き、チーズ好きの方、
どなたでもご参加頂けますので、
ふるってご参加頂きますようご案内申し上げます。

- ・ 場所： ラ・メゾン・クレール 1853
那覇商工会議所裏 100m
那覇市久米 2-15-17
Tel 098-963-6565
HP//www.la-maison-claire.com
- ・ 講師： 國場百合子 氏 : フランスチーズ鑑評騎士
テーマ “フランスチーズの魅力”
- ・ 日時： 2月7日 (日曜日)
12:00 より 14:30 まで
- ・ 料金： ¥7,000 (料理、ワイン込み)
- ・ 定員： 20名 (定員に達し次第締め切らせていただきます。)

メニュー

前 菜

「豆腐ようとチーズの冷製フォンデュ仕立て」
(魚、海老、烏賊などの炙り、野菜のグリエ、ブチラダ他)

メイン料理

「山原ハーブ鶏の赤ワイン煮と牛ロースのグリル焼き」
(ハーブ鶏、牛ロース、マッシュルームの赤ワインソース、付け合わせ)

デザート

「フルーツのグラタン」
(たんかん、メロン、苺、他)

フランス産チーズ

- ・白カビタイプ 「ブリア・サヴァラン」
- ・青カビタイプ 「ブルー ドーヴェルニュ」
- ・シェーヴルタイプ 「サントモール・ド・トゥレーヌ」
- ・ウォッシュタイプ 「モンドール」
- ・ハードタイプ 「オツソイラティ」

ワイン

- ・白ワイン「メメントブランコ」
- ・赤ワイン「コルシカ・ピノノワール」
- ・デザートワイン「ヴァーヴレイ・キュベエ・トラデッション」

La Maison Claire 1853