

# 2018 International Wine Party

## Pocket Wine School

6/3 日曜日 16:00~19:00 4320円



★2018 International Wine Party Pocket Wine School★



6月3日(日) 16:00~18:00 June, 3rd (Sunday) 4pm~6 pm

Let's have a funny cookery class !!!

During this event, we will teach you a super easy recipe while learning French for cooking. To stay in the party mood, we'll also have a wine tasting session with 3 different wines (French, Italian and Spanish).

Recipe :- smoked salmon tomato cream sauce pasta - Tapenade.

インターナショナルワインパーティの5/19 土曜日 17 時からの新しいイベントです。代官山駅徒歩 3 分、恵比寿駅徒歩 6 分のポケットワインスクールにて、英会話、フランス語をたのしみましょう！イタリア、フランス、スペインワインを 4 種類クッキングレッスン付きのワイン会です。時間は 2 時間です。フォカッチャ（パンも作ります！）スモークサーモンのトマトクリームパスタ、タペナードソースと 4 種類のフランス、イタリア、ワインをお食事ともにお楽しみください。英語、フランス語でクッキングをしながら、楽しみましょう！会費 4320 円にてクッキングパーティーを開催いたします。

お持物は料理レッスン、お食事代金、ワイン 4 種類フリードリンク、フランス語会話レッスン、英会話レッスン料金を含みます。

筆記用具はお持ちください。当日現金にて 4320 円をお支払いください。当日キャンセルの場合はキャンセル料金を全額お支払いいただきますので、ご了承ください。

Participations fees : 4320 yens.

Mousseux/ Sparkling :

1、-Italia Emilia-Romagna チェヴィコカンティーネ デルレ キュヴェ・ブリュット

Cantine del Re Cuvee Brut: Italy /Emilia-Romagna

選別された培養酵母を使用し 15℃にて定温発酵。さらに圧力タンク内で二次発酵したのちに、ボトリングされ

ました。トレッピーアーノ 100%イタリアの土着品種トレッピーアーノを用いてつくられた辛口のスパークリングワイン。ハツラツとしたパブルが印象的。華やかな果実の香りに、スッキリとした爽やかな味わい。ブランド名のカンティーネ デルレとは『王のワイナリー』を意味する。

前菜や軽めの料理との相性が良い。6-8℃

Seafood and chicken meats will ideally accompany this typical fruity, elegant and well balanced Italian Spumante wine.

Blanc/ White :

2、- Henri Nordoc Chardonnay : France- Pays d'Oc.

### 3、 - Henri Nordoc Sauvignon Blanc : France - Pays d'Oc.

Henri Nordoc is a wine of Mr. Claude Serra consultant who is a modern style Languedoc wine, professor of brewery at the University of Montpellier. Please enjoy Chardonnay, Sauvignon Blanc, which is easy to understand the characteristics of the variety, along with the high quality of the French terroir. アンリノルドックはモダンスタイルのラングドックワインを、モンペリエ大学で醸造学の教授を務めるクロードセラ氏コンサルタントのワインです。品種の特徴がわかりやすい、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブランを南仏テロワールのクオリティの高さとともに楽しみ下さい。

### Rouge/ Red :

### 4、 - Henri Nordoc : Merlot : France. Pays d'Oc.

Henri Nordoc is a wine of Mr. Claude Serra consultant who is a modern style Languedoc wine, professor of brewery at the University of Montpellier. Please enjoy Cabernet · Sauvignon, Merlot with the high quality of Southern Berlin terroir, which makes it easy to understand the characteristics of the variety. アンリノルドックはモダンスタイルのラングドックワインを、モンペリエ大学で醸造学の教授を務めるクロードセラ氏コンサルタントのワインです。品種の特徴がわかりやすい、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローを南仏テロワールのクオリティの高さとともに楽しみ下さい。

### 5、 - MonteBello Sangiovese del Rubicone I.G.T.(I.G.P.) : Italy /Emilia-Romagna Cantine MonteBello

It is red wine made mainly of Sangiovese. Delicate fragrance reminiscent of violet. Fresh and fruity. There is a pleasant tannin, and a slight bitterness is felt in the reverberation. The monument of the label is Bologna's "Azinelli family and tower of Garrisenda family". (From Emilia Romagna Province). サンジョヴェーゼを主体に造られた赤ワインです。スマイレを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティ。心地よいタンニンがあり、余韻にかすかなほろ苦さを感じられます。ラベルのモニュメントはボローニャの「アズィネリ家とガリセンダ家の塔」です。(エミリア・ロマーニャ州産)

### Nos Tapas タパス

グジェール(gougere)チーズ入りのシュー生地 フランスパン baguette (バゲット)

#### 1、 Focaccia フォカッチャパンの名前 Ethymologie フォカッチャ (伊 Focaccia)

古代ローマ時代から伝わるパン、ジェノバ生まれ。Recette née à Gênes (Italie), durant l'Antiquité Romaine.

#### 2、 Tapenade タブナード Provence

#### 3、 Pâtes au Saumon Crème de Tomato スモークサーモンのトマトクリーム

(・ Pâte de foie Lever Pate -レバーパテ)

(・ Brandade de Nîmes Milk Simmered Cod -干しダラのミルク煮)

★ポケットワインスクールイタリアワイン会と英語、フランス語レッスンの会★6月24日(日)16時より開催します。

10種類イタリアワイン産地会です！ 英語・フランス語講師フレデリック先生がワイン産地のエピソードなどのお話とともに、語学レッスンもしながらのワイン会です。ぜひいらっしやってくださいね！ワインのお持込みも歓迎いたします。有名作り手他をフランス伝統料理10種(ホリビ°アッパルチャ・ナタコのマリネ、タ°ナド°、ウ°アッカラアッワ°エチンチナ、トリッパ°のトスカ°ナ風、レバ°パ°トスカ°ナ風、ホ°ルチ°コのリッパ°ット、パ°スタ他)を楽しむ会を開催いたします。

ポケットワインスクール会員会費5,400円、非会員6,480円にてホ°ケットパ°ティーを開催いたします。

ワインのお持込みも歓迎いたします。