

奥野田ワインセミナー Vol.4



2012年2月25日 (土) 18:30~21:00

奥野田ワインと富士Calmのコラボ企画「奥野田ワインセミナーVol.4」を開催します。
 富士Calm初の試みとして、お食事は和食でのご用意となります。
 中村オーナーおすすめワインと、特別和食とのマリアージュを、心ゆくまでお楽しみ下さい。



奥野田「日灼圃場」

奥野田ワイン

甲州盆地北部の塩山市。日当たりのよい斜面、水はけのよい土壌と、この地で育つ糖度の高い良質のブドウを用い、ブレンドや加熱処理もしない完全な「生」タイプのワインを醸造。個々のブドウ品種の特性が最大限に生かされミネラルたっぷりのやさしい美味しさが魅力。

おしながき

前 菜	巻物三種
お造り	鯛の薄造り 梅肉たれ
揚 物	河豚唐揚げ 烏賊 獅子唐 柚子塩
小 鉢	ホタテとグレープフルーツのトマトポン酢ジュレ仕立て
煮 物	富士桜ポークの角煮
焼 物	甲州地鶏のつくね 奥野田ワインソース
飯 物	ミニ漬鮭丼

内容は変更となる場合がございます。

お一人様	1泊2食 10,000円	(ワイン付)
	(日帰り 6,000円)	

お申し込み



スパークリングのVINTAGE BRUT2002をはじめ、赤ワイン白ワイン含め4~5種類のワインを予定しております。
 右は前回のワインセミナーの様子です。



宿泊 ・ 日帰り	
氏 名:	ご利用人数:
住 所:	
電話番号:	携帯電話番号:
E-mail :	
到着時間:	交通手段: マイカー 電車 バス

ご記入の上、FAXでお送りください。 富士Calm宛 0555-23-7988
 一般財団法人 人材開発センター 富士研修所 **富士Calm**
 〒403-0006 山梨県富士吉田市新屋1400

TEL 0555-22-5156 info@fujicalm.jp http://www.fujicalm.jp