

第3回旬を楽しむ会

絶品！！アラ料理 × 日本白ワインのマリアージュ



第3回目は、アラ料理です！幻の魚”として珍重され、またその美しい白身が奏でる上品な味わいから“フグよりも旨い”と賞される、アラ。今回の会では、そのアラを刺身、湯通しをし、素材の旨みをそのまま生かした料理をメインとし、日本料理に合う日本の白ワインをご用意しました。

- 日時：2月20日（金）
- 開催時刻：19：00～ 21：00終焉（受付18：30）
- 会費 8000円（料理、ドリンク、サービス料込）
※ 指定ドリンク（下記のドリンク、ソフトドリンク）のみの提供になります。
- 定員：30名限定 定員になり次第受付を終了いたします。

コース内容

・ 水物	・ 雑炊	・ 揚物	・ 鍋	・ 刺身	・ 先付け
イチゴ	アラ雑炊	竜田揚げ	アラ鍋	アラの刺身薄造り	三種盛り

あわこ（栃木）	小布施シャルドネ （長野）	勝沼アルガブランカ・ クラレーザ（山梨）	（ノンアルコール） アルガーノ葡萄果汁 白・赤 100%ストレート
---------	------------------	-------------------------	---

連絡先

電話番号 0952-44-2142

FAX番号 0952-44-5868

予約受付期日 2月14日まで
となります。

電話番号 _____

住所 _____

代表者氏名 _____

参加人数 _____