



白洲次郎・白洲正子の旧邸 武相荘で楽しむ、
ソムリエ岡島直樹氏 ワイン講座 + デイナー〈第9回〉

スペインワインを 楽しむ

シェリーやカバ、独特のスタイルがある
スペインワインの楽しみ方を知りましょう

2020年3月7日(土)17:00~開催

講師 岡島直樹氏 プロフィール

1956年9月18日生まれ。高校入学する春休みにアルバイトとして飲食業に従事し、いつの間にか本業となる。フランス パリ、リヨンにてコックとして修行、イタリア プーリアでイタリア料理を修行も、コックとしての才能に見切りを付け、酒好きも手伝っていつしかソムリエの道へ。

日経レストラン第一回メニューグランプリ入賞。1999年首都圏最優秀ソムリエ受賞。サントリーワインスクール、赤土ワインスクール、鶴見大学オープンカレッジ等で講師を務める。際コーポレーション統括ソムリエを経て現在、ワイン食堂 Cantinetta Giglio (世田谷区奥沢) オーナーシェフ。

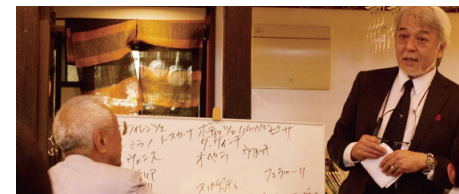


写真左上: Annie and Andrew <https://www.flickr.com/photos/anwenandandrew/>

写真左下: Dominic Alves <https://www.flickr.com/photos/dominicpics/>

CC Attribution 2.0 Generic

【第一部】ワイン講座
17:00 - 18:30



今回は幅広くスペインワインを学びます。産地の歴史や品種、銘柄の解説に加え、スペインならではのワインの楽しみ方をいろいろ教えて下さいます。(お話しにあわせておつまみ付)

【第二部】ディナー
18:30 - 20:00



今回のワインにあわせて武相荘レストランのシェフが腕を振ります。旬の食材を豪勢に使ったお料理、デザートまで、たっぷりお楽しみください。(テーブルシェアスタイルです)

※お料理の写真は参考です。今回のメニューとは異なります。

料金・お申込み方法

ワイン講座 + デイナー / ドリンク代込
1名様 13,200円 税込

お申込みは武相荘ウェブサイトへ
<https://buaiso.com>

旧白洲邸 武相荘