



1F Vinos Yamazaki
WINE & MEZE
2F 旬香亭 自由が丘 キッチン



「旬香亭自由が丘キッチン」のお料理をマスターしよう!!

「レシピをマスターし、お食事ができ、ワインも飲める!!」

大好評！お料理教室春期スタート！

柳シェフ自ら赤坂の名店「旬香亭」直伝のレシピと技を簡単に分かりやすく実演いたします!! さらに、作ったお料理は自由が丘店ソムリエの解説付きでワインとともに楽しめます。

☆8月のテーマ

「スズキのソテーエスカベッシュ仕立て(洋風南蛮漬け)」

「旬の食材を究める!」をテーマに、その時期に美味しい食材を使ったお料理とそれとピッタリのワインをご紹介します! 8月は夏魚のスズキを焼き上げて薄切りの野菜とピネガー、白ワインで味をしみこませた夏の一皿です。ワインとの相性もピッタリです!!

☆日時 8月2日(月)(第1月曜日)
ランチタイム 12:00~13:30
ディナータイム 19:00~20:30



お料理講師の柳シェフ

☆カリキュラム

【前半 45分】 ≪お料理のレクチャー(実演講習)≫

【後半 45分】 ≪お料理の試食≫

オードブル・メイン・デザートがお楽しみできるので**満足度100%!!**

≪ワインとのマリアージュ≫

お料理に合った**3種類以上のワイン**がお楽しみいただけます!!



☆場所: ヴィノスやまざき自由が丘店2F 旬香亭自由が丘キッチン ワイワイ楽しみながらご試食

☆会費: 料理、ワイン代、講習代、レシピ付きで**5,000円(税込)!!(単発)**

☆定員: 参加者全員に楽しんでいただきたいので**20名限定**となります!!

お申し込みは今すぐこちらまで...

- ヴィノスやまざき自由が丘店 TEL:03-5726-0151、FAX:03-5726-0152
- 旬香亭自由が丘キッチン TEL:03-5726-0155
- E-mail jiyugaoka@v-yamazaki.co.jp

※ お車でのご来店はご遠慮願います。※ 未成年の飲酒は法律で禁じられています。