

山梨県大月市にて清酒、焼酎、果実酒、甘味果実酒、ブランデーなどを製造する笹一酒造の熟成違いのワインの飲み比べと、コース料理をお楽しみいただける会のお知らせです。

# 笹一酒造の海中で熟成したワインと 蔵で熟成したワインを飲み比べる会

希少な海に沈めたワインと現行ヴィンテージワイン、  
合わせて6種のワインと6皿のお料理をご用意させていただきます。

～解説～ 弊社レストラン部 総支配人、  
シニアソムリエ 多川宏



笹一酒造のそれぞれの品種や熟成のワインに合わせた  
季節の山梨県産食材を使用したコース料理との  
マリアージュをお楽しみいただけます。  
海に沈めるとどうなるの？香りは？味は？  
多川の解説と共に楽しい時間をお過ごしくださいませ。



画像はイメージです。



日時： 2017年3月7日（火）

19：00開演（18：30受付開始）

料金： お一人様 ¥8,640（税・サ込 事前振込み制）

場所： レストランY-wine

お名前、ご連絡先、ご参加者様の数を記載した上  
y-wine@hyper.ocn.ne.jp までお申し込み下さい。  
確認後、お振込みのご連絡を差し上げます。

〒103-0027 東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル 2F  
03-3527-9185 y-wine@hyper.ocn.ne.jp 担当：浅野

※食物アレルギー等はお気軽にご相談下さい。

