

LaColline
Cuisine Française

元場章人氏を囲んで学んで楽しむ
初夏にも
美味しい
ボルドーワインの
セミナー&ディナー

2018/6/29(fri)



Bordeaux Wine Seminar + Agnes Dinner
ボルドーワインセミナー+アグネスディナー

アグネスホテル東京のフレンチレストラン「ラ・コリンヌ」に
田崎真也ワインサロン取締役支配人・元場章人氏をお招きして、
涼やかに気軽に美味しくボルドーワイン
そのチョイスのコツやマリアージュのお話をお伺いしながら、
合わせてラ・コリンヌ安中シェフが腕をふるうフレンチディナーもお楽しみいただけます。

【日 時】2018年6月29日（金）19:00～

【場 所】アグネスホテル東京 フレンチレストラン「ラ・コリンヌ」

【参加費】¥12,000／1名様（税サ込）

※お支払いは事前振込となります。※定員になり次第締切とさせていただきます。

【内 容】ボルドーワイン6種（泡1種・白2種・赤2種・甘口1種）+ディナーコース

【ご予約・お問合せ】TEL.03-3267-5632（ラ・コリンヌ）



【元場 章人 Akihito Motoba】

株式会社サンティール 田崎真也ワインサロン取締役支配人
2004年より田崎真也ワインサロン専任講師として、
ワイン初級コース、ワイン中級コース、JSA認定試験対策講座、
ボルドーワインコースなど数多くの講座を担当

第1回ロワールワインアドバイザーコンクール準優勝
第7回ワインアドバイザー全国選手権大会優勝

JSA認定シニアソムリエ
ボルドーワイン委員会認定講師

LaColline
Cuisine Française



THE AGNES
HOTEL AND APARTMENTS
TOKYO

※写真はイメージです