

ワインと料理の楽しみ方セミナー

～フロマージュとワインの理想的なマリアージュを楽しむ～

ソムリエによるワインセミナーを開催します！
今回は、フロマージュを題材に、
初心者の方でもわかり易く楽しめるセミナーです。
ワインに合う料理もご用意しております。
是非、ご予約をお待ちしております。

2017. 8/22 tue. 18:30-20:30 (L.O.)

特別価格

ワイン3種類・フロマージュにちなんだ料理込み

大人 ¥5,000

料理：オードブル・メイン・デザート・コーヒー

※buffetのお料理はお召し上がりいただけません。

※表示価格は消費税を含むお支払い金額です。

ソムリエ プロフィール

小牧直樹 (こまきなおき)

生年月日 1971年10月1日 / 出身地 神奈川県藤沢市

株式会社小田急リゾート 小田急ホテルセンチュリー相模大野・副支配人

1990年 小田急山のホテル入社

メインダイニング“ヴェル・ボブ”にてフレンチサービスとワインに魅了される。

2003年 一般社団法人 日本ソムリエ協会認定、ソムリエ取得

2005年 箱根ハイランドホテル、料飲マネジャー兼ソムリエ

2013年 小田急ホテルセンチュリー相模大野 料飲統括マネジャー

2015年 小田急ホテルセンチュリー相模大野 副支配人、現在に至る。

お料理とワインとの理想的マリアージュを心情に、一人でも多くのワインラヴァーになってもらえるよう、楽しく気取らない雰囲気を目指しております。



次回予告：2017年9月21日(木) イタリア&スペインの魅力に迫る