

ワイン会



Plat Chaleureux

Cuisine et Pâtisserie Française

2月26日

日曜日

16時開始

19時終了予定

当日浦農園さんが
お野菜販売します
11時頃から予定

浦農園さんの無農薬野菜を使った
フランス地方料理を愉しむワイン会

～フランス各地の料理とワインをペアリング～

浦農園 浦光夫

フランス留学を経てフランス企業に勤務。定年退職後は憧れていた無農薬農業を学ぶため、埼玉県小川町の農家に弟子入り。現在、さいたま市にて定番野菜からレストラン仕様のヨーロッパ野菜まで100種以上を栽培。

プラシヤルルー

オーナーシェフ 星野正典

料理人とパティシエ2つの顔をもつ。
信頼する浦農園の無農薬野菜をフレンチに生かします。カリフォルニアワインとのマリアージュをお楽しみください。



ワインショップ 葡萄とくま

ソムリエ 高見澤 陽子

皆様とのご縁をつないで
楽しいワイン会にしたいと思います。

お申し込みは2月19日(日)までをお願いします。
2月24日以降のキャンセルは100%のキャンセル料を頂戴いたします。

お1人様 11,000円 (税込)

★お料理の内容★

- ガレットカンカレーズ (ブルターニュ地方)
 - スープピストー (プロヴァンス地方)
 - 穴子のマトロート～赤ワイン煮込み～ (ナント地方)
 - 若鶏ヴァレ・ドージュ風 (ノルマンディ地方)
 - タルトタタン (トゥールーズ地方)
- お料理に合わせて 5種類のワインをご用意します

2月26日

日曜日

16時開始

19時終了予定

開催場所

プラシヤルルー 蕨市塚越5-51-16

西川口駅東口より徒歩8分

お申込み・
お問い合わせ

プラシヤルルー 蕨市塚越5-51-16

ワインショップ 葡萄とくま 蕨市中央1-14-11

048-432-5541

048-431-2718