

ワイン会



9月15日
日曜日
16時開始
19時終了予定

当日浦農園さんが
無農薬野菜販売します
11時～18時予定

浦農園さんの野菜を使ったフランス地方料理 とスパークリングワインを愉しむ会 Vol.8



プラシャルルー
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。

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
ていた有機農業の埼玉県小
川町に弟子入り。現在、さい
たま市にて
定番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。

お1人様 14,000円 (税込)

★お料理の内容★

1er アントレ 秋茄子の冷製前菜

2er アントレ 秋鯖とトマトのタルト

魚 天然平目のボンファン

肉 ムサカ 仔羊と茄子の包み焼き

デザート いちじくのクレープ

お料理に合わせて 5種類のスパークリングワインをご用意します



写真は以前の会の様子

ワインショップ 葡萄とくま
ソムリエエクセレンス高見澤 陽子
皆さん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9月8日(月)までをお願いします。
9月12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。

開催場所

プラシャルルー 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

プラシャルルー 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