

ワイン会



3月23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
12時頃から予定

浦農園さんの野菜を使ったフランス地方料理 とフランスワインを楽しむ会 Vol.7



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 12,000円 (税込)

★お料理の内容★

アントレ ピサラディエール
ピッツァのように薄い生地に
アメ色玉ねぎ、アンチョビ、黒オリーブをのせて

スープ フランス産緑レンズ豆のスープ 揚げ卵添え

魚 天然平目 トマトのコンソメナージュ仕立て

肉 仔羊のピエパケ
仔羊胃袋の詰め物のトマト煮

デザート プロフィトロール
グラスバニージュプチュシュの温製ショコラソースがけ
お料理に合わせて 5種類のワインをご用意します



写真は以前の会の様子



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

お申し込みは3月16日(月)までにお願ひします。
3月20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。



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

お申込み・
お問い合わせ

プラシャルルー

蕨市塚越5-51-16

048-432-5541

ワインショップ 葡萄とくま

蕨市中央1-14-11

048-431-2718