

ワイン会 Vol.6


Plat Chaleureux
Cuisine et Pâtisserie Française

10月14日
月曜・祝日
16時開始
19時終了予定



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



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。



お1人様 12,000円 (税込)

★お料理の内容★

- アミューズ グージュール (チーズのプチシュー)
鱈のブランダード(鱈の塩漬けのお料理)
豚肉のリエット (スペイン産ガリシア栗豚を煮崩したお料理)
セルヴァルドカニュー (フレッシュチーズと香草のディップ)
スープ スープガルビュール (バスク地方の野菜と生ハムの田舎風スープ)
お魚料理 ソーモンクリヴィニャック (サーモンのパイ包み焼き)
お肉料理 ブランケットドヴォー (仔牛のクリーム煮)
デザート タルトフィグ (いちじくのタルト)
ソースフランボワーズ グラスヴァニニュー添え
(バニラアイスクリーム添え)
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



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

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10月7日(月)までをお願いします。
10月11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