

イタリア、ワインと食の学校

DIRETTORE : PROF. SHIGERU HAYASHI

学長: 林茂



2009年初プラン

Serate con I vini Italiani, presentazione e degustazione di 3vini accompagnati da piccoli assaggi a tema.
Orario dei corsi : dalle 19:00 alle 20:00

イタリアワインの夕べ 19:00~20:00 (60分)
ワインの説明と試食(試食ワイン3種類)テーマに沿った内容の試食あり。

CODICE	DATE	CORSO	PREZZO
申込コード	日時	コース	費用
WT006	2/24(火)	Il piacere di conoscere l'abbinamento di vini rossi e formaggi stagionati 赤ワインと熟成チーズを楽しむ	5,000円
WT007	3/3(火)	Il piacere di conoscere l'abbinamento di vini dolci e dolci italiani 甘口ワインとイタリアンDolceを楽しむ	5,000円
WT008	3/10(火)	Il piacere di conoscere l'abbinamento di vini e oli di oliva ワインとオリーブオイルの相性を探る	5,000円
WT009	3/17(火)	Il piacere di conoscere l'abbinamento di vini e pizze napoletane 本場ナポリピッツァに合うワインを探す	5,000円
WT010	3/24(火)	Il piacere di conoscere l'abbinamento di vini e salse di pomodoro トマトソースに合うワイン探し	5,000円
WT011	3/31(火)	Il piacere di conoscere l'abbinamento di grandi spumanti e prosciutti 生ハムとスパマンテを豪華に楽しむ	5,000円

- お申し込みは、店内設置の指定用紙をご利用ください。
(店内入口側モニター下にございます。下記のウェブサイト「イベント申込み」からもダウンロードできます)
- お問い合わせは、Guido per Eataly (Tel.03-5784-2739)、e-mai (school@eataly.co.jp) にて