

# ボージョレヌーボー のタベ

Evening of Beaujolais nouveau

2006.11.17.FRI  
18:30~

今年もいよいよ“ボージョレ・ヌーボー”の解禁日がやって来ます！  
温泉の後にのんびりとコース料理を楽しみながら  
3種類のボージョレ・ヌーボーを味わいませんか？  
ボージョレ・ヌーボーにまつわるお話も楽しく学んでいただけます。  
ワインに親しむ第1歩としてもぜひご参加ください。

会場 木もれ陽カフェ「カフェ・ド・フォレ」



参加費 おひとり ¥5,000 (入館料・料理・ワイン(ボージョレ3種) / 定員20名)  
チケットはフロントにて発売中です。尚、定員になり次第、締切らせて頂きます。

## ワインメニュー

### コーディア ボージョレ・ヌーボー

ボルドーの名門ネゴシアン(ワイン商)、コーディア社のボージョレ・ヌーボー。果実の爽やかな味わいが特長。ワインをあまり飲んだことのない方も気軽に楽しめます。



### ラブレ・ロワ ボージョレ・ヴィラージュ ヌーボー

ブルゴーニュ最大のネゴシアン、ラブレ・ロワ社のボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー。味の豊かさ、柔らかさが感じられます。ワインをあまり飲んだことのない方からよく飲まれる方まで幅広く楽しめます。



### ラブレ・ロワ ヴィラージュ・ヌーボー ノンフィルター

ワインをろ過しない伝統製法のノンフィルター・ヌーボー。ぶどう本来の力強いしっかりとした味わいを楽しむことができます。一味違った本格派を試してみたいという方におすすめです。



## コース料理メニュー

前菜 帆立貝のスモーク青胡椒風味  
魚料理 魚介のテリーヌ2色のソース  
肉料理 牛ほほ肉のシチュー温野菜添え  
デザート 洋梨のタルト  
パン・サラダ・コーヒー

メニューは仕入状況により変更する場合がございます。

## 講師及びワインセレクト

(社)日本ソムリエ協会認定  
シニアワインアドバイザー  
土佐 順子氏  
(サッポロビール株式会社新潟支社)