

日本酒と楽しむイタリアンの会 vol. 4

テーマ

～アンチエイジング～ナチュラル&リッチな食卓～



日本酒 × 片岡護シェフのレストラン「Ristorante ALPORTO」

日時 2010年6月19日(土) 11:30～14:30頃
場所 リstorante アルポルト
東京都港区西麻布3-24-9 上田ビルB1階
(西麻布交差点より徒歩1分)
☎03-3403-2916 <http://www.alporto.jp/>

定員 46名
参加費 13,000円(税・サービス料込)

リstorante アルポルト
イタリアンの巨匠、片岡護シェフのレストラン。
1983年オープンから人気のイタリアンレストランの老舗。アートのように繊細で美しい料理とゆったりとした空間が、特別な時間をもたらす極上のレストラン。



Menu Special ～特別メニュー～

- ◆ イタリア料理フルコースと、それに合わせた日本酒約10銘柄のマリアージュ
 - ・片岡シェフによる“アンチエイジング”をテーマとしたイタリア料理7～8品をご用意。
 - ・“酒米”を使用した、片岡シェフオリジナルメニューも楽しめます。
 - ・日本酒は、浦霞(宮城県)、大山(山形県)、五橋(山口県)、司牡丹(高知県)、北雪(新潟県)を予定。
- ◆ 片岡護シェフと日本酒スタイリスト手島麻記子によるミニトークショー
 - ・テーマは…アンチエイジング～ナチュラル&リッチな食卓～。
- ◆ すべて1点もの、手作りの江戸切子グラス(協力:株江戸切子の店華硝)による日本酒のサーブ
- ◆ 片岡護シェフが創り出すアンチエイジングをテーマとしたイタリアンの情報発信
- ◆ 参画蔵元からの、旬な日本酒情報の発信



お申込み方法/お名前、ご住所、連絡先電話番号、参加希望人数を明記の上、メールまたはFaxでお申し込み下さい。

主催/日本酒と楽しむイタリアン推進実行委員会事務局(株)彩食絢美

協賛/日本名門酒会 岡永(株)岡永・東京 浦霞(株)佐浦・宮城 大山(加藤嘉八郎酒造株)・山形

五橋(酒井酒造株)・山口 司牡丹(司牡丹酒造株)・高知 北雪(株)北雪酒造・新潟

TEL: 03-3404-1707 FAX: 03-3404-6933 メールアドレス: sake@sai-shokukenbi.com