

ご予約
受付中

Le Chevalier

福岡・赤坂
ル シュバリエ



Nicolas Wine Seminar ニコラ ワインセミナー

Kei Kamiage

上揚 圭

福岡市春吉のフランス料理『Fujiwara』で藤原慎吾氏の下で修業を重ねる。
その後上京し、ミシュラン星付きレストランなどで研鑽を積む。
帰福後、『レストランテ フォンタナ』で料理長を務める。

Sudre Nicolas
シュードル ニコラ

ボルドー大学醸造学科卒業。フランスワイン
などフランス文化の紹介に努める。
フランス政府より農事功労勲章
「レジオン・ドヌール・アグリコル」を受賞。



4月
のテーマ

『Spring Ingredients and Marriage』

春の食材とマリーージュ

～ 4月22日(土曜日) ～

『春のおとづれを感じる食材をセレクト』

北海道産のパフンウニや帆立貝、
ロワール産ホワイトアスパラガス、
フランス産の鶏などを使用

『Carte des vins』
ワインリスト

『Vin mousseux』 シャンパーニュ
・シャルルモンティエーニュ ブリュット
(白泡/辛口/フランス シャンパーニュ)

・ゴーバンス ロゼ ブリュット
(ロゼ泡/辛口/フランス シャンパーニュ)

『Vin blanc』 白ワイン
・ミュスカデセーヴルエメーヌ
シュールリークールデメイヌ2020
(白/辛口/フランス ロワール)

・ランテルヌヴァーヴレ2020
(白/辛口/フランス ロワール)

『Vin rouge』 赤ワイン
・シャトーレオヴィール ポワフェレ 2017
(赤/辛口/フランス サンジュリアン)

・シャトーレスタージュシモン1996
(赤/辛口/フランス オーメドック)

ワインをもっと身近に楽しく飲んで頂けるようなセミナーです
ニコラがワイナリーやそのワインの取りまくストーリー、
生産地の歴史や特徴など、たくさんの魅力的なエピソードを
語ります。
テーマにそって選ばれたワインのテイastingを通じて、
今まで気付いていなかった、新しいワインのたのしみ方を
知っていただけのセミナーになります

お申し込みは・TELもしくは、専用HPより

TEL 092-713-9213 https://aes-japon.com/wine_seminar

※当日はアルコールをご提供いたしますので、セミナー後のお車の運転はご遠慮くださいませ。

※ご予約時には、ご参加の方のお名前をご案内くださいませ。 ※当セミナー会費は、ご飲食代、サービス料、講習費、消費税を合わせた金額です。 ※お料理のみ、またはお飲物のみのご予約、ご提供はお受けできません。
※完全予約制となっております、キャンセルの場合は事前にご連絡くださいませ、場合によっては、キャンセル料が発生いたしますのでご了承ください。

開催場所：『ル シュバリエ』 福岡県福岡市中央区大名2丁目11-18

主催者：AES JAPON株式会社 



日時

4月22日(土) 18:30～

料金

ワイン6種、フルコースディナー
ニコラのセミナー&資料

16,000円(税込)