

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

Ket 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、『リストラテ 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。



6月・7月・8月 ワインセミナー情報

6月のテーマ

『ボルドーメドック』

開始日

6月24日(土曜日) 18:30~

7月のテーマ

『ボルドーサンテミリオン』

開始日

7月22日(土曜日) 18:30~

8月のテーマ

『ボルドー地区の代表的なメルローを巡る』

開始日

8月26日(土曜日) 18:30~

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。

テーマによって選ばれたワインのテイスティングを通じて、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るセミナーになります。



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 各16,000円(税込)

*事前支払い複数回ご参加で合計金額から、

・3回全て参加で48,000円を4,000円引きで44,000円・2回参加で32,000円を2,000円引で30,000円に致します。

お申し込みは・TELもしくは、専用HPより

お支払いは、振込もしくは専用HPより

TEL 092-713-9213

https://aes-japon.com/wine_seminar



お振込先

西日本シティ銀行 小笹支店 普通 No.1067407

福岡銀行 長住支店 普通 No.1786921

振込口座名義 AESJAPON 株式会社 《エーイーエスジャポン(カ)》

https://wines-shop-nicolas.com/wine_seminar



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

※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、キャンセル料が発生いたしますのでご了承ください。