

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。



9月・10月・11月 ワインセミナー情報

9月 のテーマ

『ボルドー格付け グラン・クリュを学ぶ』

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 20,000円(税込)

18:00受付開始
開始日 9月22日(金曜日) 18:30スタート

10月 のテーマ

『ブルゴーニュの銘醸地を巡る』

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 18,000円(税込)

18:00受付開始
開始日 10月28日(土曜日) 18:30スタート

11月 のテーマ

『今年のボージョレ・ヌーヴォーを楽しむ』

料金 ワイン、フルコースディナーニコラのセミナー&資料 16,000円(税込)

18:00受付開始
開始日 11月18日(土曜日) 18:30スタート

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る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 主催者: AES JAPON株式会社

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

※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。

