

なんと 12 種のフェルミエ・農家製・**チーズ**を食べよう

～オーギー**イタリアン** DINNER～

✕ 春を呼ぶ**ワイン** “シャンドン・**CHANDON**”



2011.3.5 SAT



SPECIAL
MAIN
DISH

KANGAROO



東京より、チーズ専門店「フェルミエ」のチーズアドバイザーをお迎えし、特別ミニセミナーを開催
お食事では、なんと、12種のチーズを一同に召し上がっていただきます。
こんなチャンスは、滅多にございませんので、是非ご参加ください。カッティングショーも必見！
メインでは、カンガルーのお肉などオーストラリアの食材をふんだんに盛り込んだ、
オーギーイタリアンコースディナーをお楽しみください。

✕
マリアージュ

オーストラリア、ヤラ・バレーに「モエ・エ・シャンドン」が設立した
ドメヌ・シャンドン・オーストラリア。
そこで造られるシャンドンは、シャンパーニュ地方と同じ伝統的な製法と
ぶどう品種によって創り上げた正統派スパークリングワインです。
エレガントなスティールワイン赤、白もご用意、大満足なワインです。

お得な - **宿泊プラン** - をご用意いたしました

翌朝ゆっくり、SPA もご利用下さい



【イベント参加費 + 二次会代 (the lobby にて) + お部屋代、SPA、朝食 付】
二名様分プランとして 61,000 円

ご予約 お問合せ

 **Bella Vista**
Sakaigahama

ベラビスタ境ガ浜
広島県尾道市浦崎町大平木 1344-2
TEL 084-987-1122
西川 (サイガワ) 宛
saigawa.project@gmail.com

開宴日 3月5日 (土)
お迎え ①16:30 (福山駅)
②18:00 (福山駅)
チーズセミナー 17:30 (30min) 【希望者】
開場時間 18:45 (サデン)
開宴時間 19:00 ~ 21:30
会費 14,000 円 (お一人様)
イタリアンコース料理、チーズ 12 種、
ワイン、ミニセミナー
お土産、送迎、税金サービス料、全て込み