

# LE BISTRO SHISEIDO

ル・ビストロ・資生堂

## 『桜田シェフの料理とブルゴーニュワインを楽しむ夕べ』

本年1月より、ル・ビストロ資生堂 調理長に就任しました、桜田 明久シェフが、初めてワインセミナーの料理をプロデュース致します。

桜田シェフの料理とブルゴーニュワインを味わいながら、ワインに関する基礎知識や今更聞けない基本的なテーブルマナーを楽しく学べます。

この機会に是非ご参加ください。

記

2019年3月27日（水）18：30~21：00（受付18：00~）

お一人様 10,000円（料理+ワイン 税金、サービス料込）

定員先着 35名様（定員になり次第受付終了とさせていただきます）

### ★メニュー★

アミューズ：ミートパイ

前菜：テリーヌ・ド・オマール

魚料理：鮮魚のポワレ ブイヤベース仕立て

肉料理：仔羊の煮込み ナヴァラン風

デザート：パティシエ特製デザート

コーヒー・紅茶またはハーブティー

※ご予約・お問い合わせ※

ル・ビストロ・資生堂

東京都新宿区西新宿 1-1-4 京王百貨店新宿店 8階

TEL 03-5321-8134

営業時間 11：00~22：00