

# たむらワイン店×横浜ガーデンアカデミー!!

## 第1回《Hama Foodとフランスワインを楽しむタベ》



地元横浜には、洋食・和食・中華など沢山のレストランさんから持ち帰り専門のお惣菜屋さんまで、様々な美味しいお店屋さんがたくさんありますね、  
そんなお店の味をテイクアウトして、  
お家でもない、レストランでもない、ちょっと日常とは違った空間で

**「フランスワインとお料理のマリアージュ」**をワイン大好きな仲間とカジュアルに楽しむのはいかがでしょう。

地域密着＝「地元! 横浜!! 旨いもの!!! とワインを楽しむ会」をテーマにワイン会を開催いたします。

皆様のご参加心よりお待ち申し上げます。

●日時:6月7日(土)18時～20時

●場所:横浜ガーデンアカデミー(この度の開催スペースをご提供いただいております。)

横浜市中区真金町 1-1 川井ビル 1F、2F ☎045-231-5019

●会費:お一人様/¥6,000

★★★定員 10名様

※ご注意・・・5名以上での開催となります。5名に達しなかった場合は中止とさせていただきます。

誠に申し訳ございませんがご了承の程宜しくお願い申し上げます。

※ご予約の〆切 5/30迄

※ご予約は「たむらワイン店」にて承ります。☎045-232-4521

e-mail⇒[tamurawineten@yokohama.email.ne.jp](mailto:tamurawineten@yokohama.email.ne.jp)

または [yokohamagardenacademy@gmail.com](mailto:yokohamagardenacademy@gmail.com)

### ☆menu

・当日のお楽しみ

(地元の横浜のレストランさんやお惣菜屋さんの旨いものをケータリングやテイクアウトでご用意いたします。)

### ☆wine list

< 輝きの泡立ち > ---シャンパーニュ地方でのみ造られるものだけが、シャンパンと名のれるのです---

#### ①Alberic Duvat Brut アルベリック・デュバル ブリュット

:Alberic Duvat/CHAMPAGNE アルベリック・デュバル/シャンパーニュ

◆ブドウ品種:シャルドネ 40%、ピノ・ムニエ 40%、ピノ・ノワール 20% ¥4,830 {ワイン会ご参加特価 10%OFF ¥4,347}

< エモーション=情熱 > ---実は「ピュリニー・モンラッシェ」のクラスのブドウが使われています---

#### ②2011 Emotion Chardonnay エモーション・シャルドネ

:VINCENT GIRARDIN/BOURGOGNE ヴァンサン・ジラルダン/ブルゴーニュ

◆ブドウ品種:シャルドネ 100% ¥3,480 {ワイン会ご参加特価 10%OFF ¥3,132}

< 軽やかな旨み > ---ボジョレー・ヌーボーとはまったく違う熟成ガメイ---

#### ③2011 Fleurie フルーリー

:Julien Sunier/BEAUJOLAIS ジュリアン・スニエ/ボジョレー

◆ブドウ品種:ガメイ 100% ¥3,780 {ワイン会ご参加特価 10%OFF ¥3,402}

**※他ワインは、上記をメインにご参加人数に合わせての出品となります。**

**ご了承の程宜しくお願い申し上げます。**

たむらワイン店 <http://wineshoptamura.jimdo.com> ☎045-232-4521