

2018年6月22日

IL VINO DELLA PUGLIA

presentazione della cantina italiana

イタリアのワイナリーのプレゼンテーション

“TENUTE RUBINO”

CON CENA E APERITIVO



土着のワインブドウ品種「ススマニエッロ」を復活させたイタリア プーリア州 プリンディシの新進気鋭の若手生産者、テヌーテ ルビーノのワインを飲みながら、シェフ マルコ・ジェローザのお料理とともに、イタリア人インポーター フランチェスコ・デマウリ氏のお話を楽しんで頂きます。



TENUTE RUBINO



CENA コース

ディナー 8500 円 (税込)

フルコース (5 種類のグラスワイン込み)

2 階のレストラン

18時30分 プレゼンテーション

19時00分 ディナーのスタート

食事の後イタリアとワインに関する QUIZ を行います。

全問正解の二名の方にワインのプレゼントをご用意しております。

APERITIVO コース

アペリティーヴォ 4000 円 (税込)

2 プレート (2 種類のグラスワイン込み)

1 階の bar

20時30分 プレゼンテーション

17時30分から22時00分の間ご自由にお越しください。

お問い合わせとご予約はアンブロジーアまで。



AMBROSIA

Bar & Scuola di italiano

イタリア語教室&BAR

名古屋市中央区栄1-14-31

TEL: 052-232-7631

Email: info@scuolambrosia.com