

# 桜と



# Sparkling Wine

5種類のスパークリングワインと料理のペアリング

協賛 アサヒビール株式会社  
エノテカ株式会社

【日付】2024年3月30日(土)

【時間】18:00~20:00 (受付17:30)

【会場】16階スカイバンケット「イル・ミラマーレ」

【料金】お一人様 ¥12,000

(セミナー、ワイン、ソフトドリンク、コース料理、税・サービス料込)

## 【スケジュール】

- 17:30 受付開始 (ドアオープン)
- 18:00 セミナースタート
- 18:30 テイスティングスタート
- 18:45 料理とワインのペアリングスタート
- 20:00 閉会予定

## ●セミナー講師 沼田実氏●

テイストアンドファン株式会社代表取締役。  
ブドウ栽培・ワイン醸造から料理までをワインのジェネラリスト。  
ワイン輸入会社でのマーチャライジング、マーケティング、  
セールスプロモーション、並びに営業の業務経験や、醸造家  
としての海外実習、及びソムリエとしてのサービス経験を活かした  
多彩な講義内容が特徴。特にワイン・コンテストの審査員として  
培われた、論理的なテイストの講義には定評がある。

### 【取得資格など】

ブルゴーニュ委員会公認インストラクター  
ニュージーランド国立リンカーン大学 栽培・醸造学科 卒業 (2010)  
英国WSET Diploma  
英国ワイン教育者協会認定ワイン講師 (CWE)  
日本ソムリエ協会認定ソムリエ  
ドイツワインケナー  
ジャパンワインチャレンジ最優秀日本人審査員 (2008)

※アルコールを提供いたしますので、20歳未満のお客様のお申し込み、お車でのご来館は  
ご遠慮ください。

※ワインはテイストिंगいただくもののみとなります。(フリードリンクではございません)

※キャンセルにつきましては、3日前より100%・1週間前より50%のキャンセル料を頂戴いたします。

※状況により開催日、内容などが変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

### 【アレルギー対応について】

本ワインサロンは、お客様と講師が同じワインと食事を召し上がっていただくことで、  
より一層ワインを楽しむことができるイベントです。そのためアレルギー対応につきましては、  
ワインとのペアリングで食材の種類が限られてしまうためご希望に添えない場合がございます。

## 特別宿泊プラン

当イベントにお申し込みのお客様は当日の  
ご宿泊を特別料金にてご提供いたします。

【1泊朝食なし】9,900円~ 【1泊朝食付】11,300円~ ※お一人様 料金  
※税・サービス料込

京成ホテルミラマーレ

〒260-0014 千葉市中央区本千葉町15-1  
043-222-2111 (代) 京成線千葉中央駅直結 JR 千葉駅徒歩8分

### 【ご予約・お問合せ】

予約サロン (受付9:00~19:00 日・祝日~18:00)

043-222-2115

