

# 5.31

SAT

## 19:00 ~ 21:00

セミナー / 19:00 ~、ディナー / 19:45 ~、受付 / 18:30 ~

**料金** **¥15,000**  
(セミナー・ワイン・コース料理・消費税・サービス料込)

# 知って愉しむ ミラマーレワインサロン 特別回

## 5種類のキリノカワイン と 料理のペアリング

### KIRINOKA VINEYARDS & WINERY



# 知 ちしつ 悉

セミナー講師 沼田 実氏

## 5 アイテムを厳選

沼田先生のキリノカワインヤーズより

Made in 長野

- ① OGOSSO WHITE PINOT GRIGIO/CHARDONNAY 2024
- ② OGOSSO ROSE MERLOT 2024
- ③ OGOSSO RED MERLOT 2024
- ④ KIRINOKA ONO ROUGE 2024
- ⑤ MAISON DE KIRINOKA PINOT NOIR 壺 2023

#### 【 注 意 事 項 】

- ※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。
- ※セミナー中のお食事の提供はございません。
- ※ワインはテイस्टングとペアリング用のみのご用意となります。飲み放題ではございません。各ワインは無くなり次第終了となります。

#### 【 アレルギー対応について 】

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出来るイベントです。その為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。

京成ホテルミラマーレ 予約サロン (10:00~18:00) **043-222-2115**

〒260-0014 千葉市中央区本千葉町 15-1  
Tel. 043-222-2111(代) 検索



特別宿泊  
プラン

1泊朝食付(お一人様) ¥ **11,440** ~

朝食なし (お一人様) ¥ **9,900** ~

※消費税・サービス料込

※20歳未満のお客様のお申し込みはご遠慮ください。※チケット料金は事前にご入金いただいております。※キャンセルにつきましては、3日前100%・1週間前50%のキャンセル料を頂戴いたしております。※ご予約は満席になり次第、締め切らせていただく場合がございます。※配席について、事前のお席のご案内はいたしかねます。

※ご予約受付開始は4月12日(土)13:00から。※ご予約締め切りは5月27日(火)12:00まで。