

ワイン・日本酒・チーズのエキスパートがご案内

発見！SAKE・WINE とチーズのペアリング@會津バル

～會津の日本酒・ワインとチーズのハーモニーを発見しましょう！～

日本酒に対する今までの常識をこえた、新しい楽しみ方を提案します。

今までの常識1. チーズにはワインだよね...

チーズといえばワインが定番ですが、日本酒との相性も抜群！

今までの常識2. 日本酒は盃で、だよね...

「日本酒をワイングラス」で、日本酒の新しい魅力を発見！

盛りだくさんのアイテムでお好みのペアリングを探しましょう！

各回先着10名様
お申し込みは4月22日
までをお願いします。

日本酒 會州一大吟醸／會州一純米

ワイン シャトー・メルシャン
新鶴シャルドネ

チーズ2種

バスクチーズケーキ

※アイテムは変更することがあります

スペインワインのお土産付き！

4月25日(土)

1回目 14時00分～15時00分

2回目 15時30分～16時30分

参加費 5000円

(日本酒2種、ワイン1種、チーズ2種、
デザート、ワインのお土産付き)

【ペアリング案内役】

光山久美子

シニアソムリエ&SAKE Diploma
チーズプロフェッショナル



申し込み・お問い合わせ先：會津バル

住所 福島県会津若松市大町
1丁目9-5石川ビル1階
Tel: 0242-36-7257

