

ホテルオークラ福岡

美食とワインの 夕べ

2017 3/30 木

開宴 19:00

会場 ホテルオークラ福岡
4F 平安の間

1名様 25,000円

(フランス料理、ワイン、サービス料、税込)

旬の食材と
ワインのペアリングを楽しむ

ホテルオークラ福岡総料理長の繊細な感覚とアイデアが凝縮された料理に
ホテルオークラ東京チーフソムリエがその一品のための一杯を選び抜く——。
美食と厳選ワインの一夜限りのマリアージュを堪能ください。



《ワインセレクト》

ホテルオークラ東京 チーフソムリエ
ホテルオークラワインアカデミー マネージャー兼主任講師

渡部 明央 Akio Watabe

至高のワインと至福のフレンチの饗宴



ホテルオークラ福岡
総料理長

谷内 雅夫
Masao Taniuchi

ご予約・お問い合わせ TEL092(262)1895

(セールス課/受付時間10:00~18:00)

ホテルオークラ福岡 ワインアカデミー

毎回4~6種類の異なるワインのテイスティングを通して、
知識のみならず、様々なシーンでの国際的なマナーを身に付けられます。

ベージュクラス(初級)	アドバンスクラス(中級)
開講日:4月6日(木) 全12回	開講日:4月4日(火) 全12回
受講料:199,584円	受講料:213,840円

- 会場: B1F フレンチレストラン ル・シャンドール
- 講義時間: 各クラス90分 19:00~20:30
- 入会金: 86,400円(初回のみ)

《第16期》受講生募集中

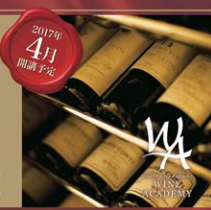
入会特典

- ソムリエナイフ(フランス ラキオール社製:3万円相当)
- ペアワイングラス(リール社製:1万円相当)
- ホテルオークラ福岡食事券(3万円分)

※詳細はホテルオークラ福岡のホームページをご覧ください。

資料請求・お問い合わせ
ワインアカデミー TEL092(262)1176

(レストラン予約課/受付時間10:00~18:00)



Hotel Okura
FUKUOKA