

2024

7/19
FRI
18:00~

七夕も終わり、本格的な夏がやってまいりました！
夏と言えばシャンパンでございます！
今回はアンリオアンバサダーの定兼様をお迎えし、
アンリオが何故美味しいのか？ブリュット、ロゼ、ブランドブランの
味わいの違い、さらにはプレステージキュヴェのエメラもしっかりと
ご解説いただこうと思っております。

また、圓堂が何故アンリオを選ぶのか？
圓堂の天ぷらとのマリアージュを体験していただきながら、シャンパーニュの
楽しみ方を皆様とご一緒に追及していきたいと思っております！

200余年の歴史を持つ老舗シャンパーニュメゾン

〈アンリオ〉ワイン会

ゲスト 定兼 弘氏

ホテルニューオータニ大阪
▶フレンチレストラン「SAKURA」「けやき」チーフソムリエ
▶国際ソムリエ連盟認定 インターナショナルソムリエ

▶チーズプロフェッショナル
▶シャンパン騎士団オフィシエ
▶アンリオアンバサダー



INFORMATION

会場 | 天ぷら八坂圓堂 西邸
〒605-0811
京都市東山区小松町149

日時 | 7月19日 (金)
受付開始 17:15
開宴 18:00

会費 | ¥40,000 (税・サービス料込)

定員 | 12名

当日のメニューラインナップ

シャンパーニュ

泡・アンリオ
ブリュット スーヴェラン
泡・アンリオ
ブリュットロゼ
泡・アンリオ
ブランドブラン
泡・アンリオ
キュヴェエメラ 2006

お料理

先付 季節の4種盛り
天吸 鱧
天ぷら なんば/海老パンキャビア/雲丹磯辺揚げ
才巻/胡麻豆腐/賀茂茄子
鮑/マッシュルームトリュフ
鮎/和牛/穴子
サラダ 圓堂特製サラダ
御飯 鱧茶漬 香の物
水物 黒糖わらび餅

※エメラ以外はフリーフローでのご用意でございます。

※内容は予告なく変更させていただく場合がございます。

ご予約・お問い合わせ
天ぷら八坂圓堂 西邸

TEL.075-551-1488