

フランス文化とグルメのアトリエ

L'ATELIER CULTUREL ET GOURMAND

SAMEDI 4 JUIN 2016



ロワールのワインと 16世紀のラブレールとモンテーニュをめぐる 食卓の芸術

フランスには各地方に独特の食文化やワイン、文化があります。このアトリエでは、毎回違う地方やワインなどを取り上げます。

アンスティチュ・フランセ東京でワインのテイスティング、そしてその地方についての知識を深めます。その後フレンチレストランの「ビストロ・ボンヌフ」がこのアトリエのテーマに合わせ特別にご用意するディナーを教師とともに楽しみます。

地方によって違う食文化やその地方について理解を深めることにより、フランスの地方料理をさらに楽しめるようになるでしょう。

アトリエの説明はフランス語で行いますが、通訳がつかますので、フランス語入門、初級レベルの方でもご参加いただけます。

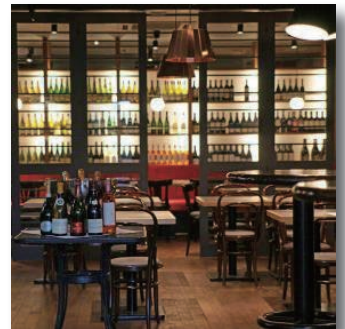
- **実施日時** : 6月4日(土) 16h30-20h30 (詳細は裏面をご覧ください)
【アトリエ】16h30 - 18h00 【ディナー】18h30 - 20h30

- **参加料** : アンスティチュ・フランセ東京 会員 : 9,900 円
非会員 : 10,900 円 (年会費不要)
参加料にはアトリエとディナーが含まれています。

- **教師** : Mme VALLIENNE Corinne
アンスティチュ・フランセ東京 (料理とガストロノミーのフランス語)、慶應義塾大学 (総合フランス語) 講師。Wine & Spirit Education Trust 資格取得。

- **お申込** : 5月27日(金) までにお申込みください。
 - アンスティチュ・フランセ東京の総合受付
 - お申込み専用サイト通信ブティック (クレジットカード決済) tsushinboutique.com
【ご注意】通信ブティックでの購入は、非会員料金のみとなります。会員料金をご利用の場合は、総合受付で会員証をご提示の上お申込みください。

最小開講人数は12名です。30名限定。アトリエのみのお申込みはできません。



アンスティチュ・フランセ東京 (旧 東京日仏学院)

〒162-8415 東京都新宿区市谷船河原町15

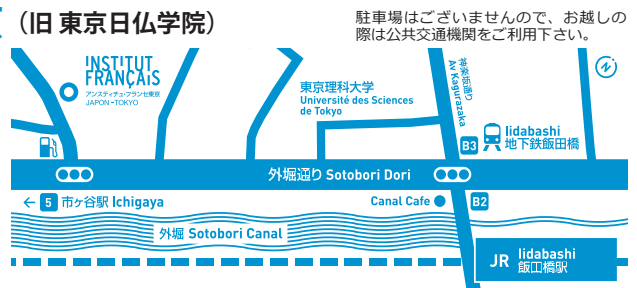
Tél : 03-5206-2500

Mail : tokyo@institutfrancais.jp

www.institutfrancais.jp/tokyo

www.facebook.com/IFJTokyo

[@institut_tokyo](https://twitter.com/institut_tokyo) / [@ifjt_cours](https://twitter.com/ifjt_cours)



駐車場はございませんので、お越しの際は公共交通機関をご利用下さい。

フランス文化とグルメのアトリエ

ロワールのワインと

16世紀のラブラーとモンテーニュをめぐる食卓の芸術

6月4日(土) アンスティチュ・フランセ東京 / ビストロ ポンヌフ

◆ アンスティチュ・フランセ東京 205教室

16h30-17h00 ワインテイスティング

17h00-18h00 16世紀のラブラーとモンテーニュをめぐる食卓の芸術について

◆ ビストロ・ポンヌフ 東京都千代田区富士見2-3-14 CSTビル1F Tél : 03-6261-1127

18h30-20h30 フレンチレストラン「ビストロ・ポンヌフ」がこのアトリエのために特別にご用意する料理とワインをお楽しみください。



Vins : Crémant de Loire クレマン・ド・ロワール
Sancerre サンセール
Chinon シノン



Amuse-bouche

Entrée : Saint-Jacques à la nantaise ホタテのナント風

Plat : Emincé de poulet crème d'estragon et petits légumes
チキンソテー エストラゴンと野菜のクリームソース添え

Fromage : Chèvre de la Loire ロワールのシェーブルチーズ

Dessert : Duo royal de rose et mousse aux herbes ハーブと赤果実のムース
コーヒー または 紅茶

