



ご予約はこちらから



チーズとワインでつくる、フロマティックの美味しい“つながり”

チーズとワインを楽しむ会 Vol.01

2022年5月10日(火) 19:00~21:00 (18:45 受付)

参加費 おひとり様 5,000 (税込)

定員 10名 ※定員になり次第締め切り

予約受付 フロマティック公式 HP より

自分にあったチーズをお探しのかた、ワインとの組み合わせを知りたいかたへ。
チーズとワインに触れる体験を通して自分にぴったりの楽しみかたを見つけましょう！



ワインリスト

- ・シャスラ (スイス・白) 爽やかな花の香りがラクレットにぴったり
- ・ブルゴーニュシャルドネ (フランス・白) キレのある酸味がチーズに合います
- ・ブルゴーニュルージュ (フランス・赤) ベリーの香りはチーズとの相性抜群



お料理

- ・10種のチーズプレート
- ・前菜盛り合わせ
- ・ラクレットチーズとジャガイモなど

※お食事としてお腹を満たせる量をご用意いたします

※会のあとにお店のメニューを別途オーダーいただくこともできます



次回は、6月14日(火)に開催いたします！

テーマ：3種のラクレットチーズ(北海道・スイス・サヴォワ)を楽しむ

※当日のキャンセルは全額のご負担をお願いいたします