



# Champagne HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808

エレガントで深みのある味わい、卓越したバランスを持つシャンパーニュ。

## アンリオ ワイン会

200年以上に渡り伝統と革新を継承する老舗メゾン、アンリオ。  
今回はアピシウスより情野様をお迎えし、シャルドネと長期熟成の  
大切さについて聞いてみたいと思います。  
鱧や松茸、旬の食材を使った圓堂の天ぷらとアンリオのマリアージュを  
是非お楽しみください！

9/26  
18:30~  
FRI



[会費] お一人様 **30,000**円 (税・サービス料込)

[定員] 先着 **15**名様 ※定員となり次第、締め切らせていただきます。

[会場] 天ぷら八坂圓堂 グラングリーン大阪店  
〒530-0011 大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館3F

[日時] 9月26日(金)  
受付開始 18:00  
開宴 18:30

### 当日のメニューラインナップ

#### シャンパーニュ

<アンリオ>

🍷 ブリュット スーヴェラン

🍷 ブランドブラン

🍷 ブリュットロゼ

🍷 キュヴェエメラ 2013

※スタンダードキュヴェは  
フリーフローでのご用意でございます。

※アルコールの提供がございますので、お車やバイク、自転車での来店はご遠慮願います。

#### お料理

前菜 柿と胡桃の白和え 松葉銀杏 里芋田楽

造里 戻り鰹 炙り秋刀魚

天ぷら 鮑 天然舞茸 鱧

車海老 焼き芋 唐墨ブロッコリー

土鍋御飯 松茸と和牛の天丼 香の物

水物 旬のフルーツ

※内容は予告なく変更させていただく場合がございます。



#### ゲスト 情野 博之氏

- ▶東京 有楽町フランス料理 「アピシウス」シェフソムリエ
- ▶国際ソムリエ協会認定 インターナショナルソムリエ
- ▶ゴエミヨガイド2019 「ソムリエオブザイヤー」
- ▶アンリオアンバサダー
- ▶女子栄養大学非常勤講師
- ▶シャンパーニュ騎士団 認定オフィシエ

ご予約・お問い合わせ

天ぷら八坂圓堂 グラングリーン大阪店

TEL. 06-7860-7730