

ご自宅で楽しむシェ・イノ特製テイクアウト料理&伊東賢児のZOOMワインセミナー

～シェ・イノで食事したいけれど新型コロナの影響で諦めるしかないとお考えになっている皆様～
シェ・イノのスペシャルイベントをご自宅で体験しませんか？



シェ・イノ特製のテイクアウト料理を開催日に合わせて配送。

夕刻から伊東賢児がZoomで「ワインにまつわる楽しい話」を開催。

「肝心のワインはどうするの？」ワインはご自宅で所有している物で大丈夫です。

それはワインと料理の組合せ方法は昔から沢山あり、視点や目的によって組合せ方法は変化いたします。
方法を解き明かすには・・・、楽しいワイントークに参加されると解消出来る?と思います。(本人談)

皆様のご注文とご参加を心よりお待ちしております

日時: 令和3年(2021年)3月7日(日)

ご自宅に正午～午後14時頃にテイクアウト料理を配送お届けいたします。

伊東賢児の「ワインにまつわる楽しい話」セミナー開催時間(ワイン資料付き)

17時00分 ZOOM ワイントークセミナースタート

18時00分 ZOOM ワイントークセミナー閉会

テイクアウト料理

一段重(一名様分) 14,300円(8%消費税込み) 送料は別途かかります。

二段重(二名様分) 25,920円(8%消費税込み) 送料は別途かかります。

オシェトラキャヴィア 25g瓶 15,000円(8%消費税込み)

開催場所 皆様のご自宅

ご注文用は、ホームページのご注文専用フォーマットで承ります。

テイクアウト料理内容

前 菜 (冷菜)

- *フランス産エスカルゴ パリジェンヌ風
- *ライトスモークした鴨の胸肉燻製&鴨のフォワグラ取合せ
- *ノルウェー産サーモンマリネ
- *鴨肉とフォワグラのテリーヌ
- *ニューカレドニア産「天使の海老」と北海道産「帆立貝柱」と9種類の野菜のギリシャ風取合せ



前菜写真はイメージです。オプションで
オシェトラキャヴィア 25g瓶¥15,000 税込で販売しております

肉 料 理

ブルゴーニュ風 和牛頬肉の赤ワイン煮込み(袋ごと湯煎で加熱。
温まりましたら袋を開封し、お皿に盛り付けて下さい)

デ ザ ート

ガトーショコラ

