

第3回 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ZOOMワインセミナー

シェ・イノをご愛顧下さり感謝申し上げます。

「シェ・イノ スペシャルイベントをご自宅で体験」皆様のおかげで3回目!

2021年中に合計8回開催を予定しております。

この企画は、**テイクアウト料理を開催日の当日にお届けし、**

その日の夕刻に伊東賢児がZOOMで「**ワインにまつわる楽しい話**」をさせていただきます。

でも、「**肝心のワインはどうするの?**」 **ワインは皆様のご自宅で所有している物で大丈夫です。**

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)5月23日(日)

ご自宅に午前中~午後4時頃にテイクアウト料理を配達お届けいたします。

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)前々回の前菜盛合せ写真下

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

一名様分 14,300円(8%消費税込み) 送料は別途かかります。

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)

*鮮小魚のエスカベージュ

*フランス、ランド産鳩のフォワグラ、黒トリュフ入りガランティース

*冷製イカのセート風煮込み

イカのトマト煮込みセート風冷製



舌平目の帆立ムース詰め写真

魚 介 料 理 (温 製)

*舌平目の帆立ムース詰め、カルディナルソース

(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)

肉 料 理 (温 製)

*仔牛のブランケット、モリーユ茸とマッシュルーム添え

(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)



仔牛のブランケット

デ ザ ー ト

*ガトー・バスク

御注文締切日 令和3年5月17日まで。ご注意くださいようお願い申し上げます。