

第7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

上記スペシャルイベントをご愛顧下さり、感謝申し上げます。

令和3年9月26日(日)第7回目のご案内をさせていただきます。(合計8回開催予定)

この企画は新型コロナが未だ衰えず「シェ・イノを利用したいけれど行けないという方々に少しでもシェ・イノを味わっていただきたい。」という思いで企画いたしました。

これは、ご注文頂いたテイクアウト料理を開催日当日にお届けし、夕刻に伊東賢児がシェ・イノにてZOOMによる「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？」皆様ご安心下さい！

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)9月26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)

*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

*ルームIDとパスワードは返信メールと当日お届けするお料理と一緒に書面で入っております。

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瓶を好評につき、今月も特別価格でご案内いたします。

通常価格15,000円(8%消費税込)を**特別価格11,000円(8%消費税込)**

締切日 令和3年(2021年)9月16日

開催場所 皆様のご自宅です

ご注文は、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) 3種

*オマール、天使の海老、帆立とムール貝のアスピック(冷製)

*マッシュルームのフラン仕立て、黒トリュフピューレがけ(冷製)

*コンソメスープ(温製)

魚介料理(温製)1種

*舌平目のポーピエット、軽めに仕上げたアルベールソース

肉 料 理 (温製) 1種

*ウズラにキノコ類を詰めたガランティーマ

デ ザ ー ト 1種 現在思案中

*和栗のパウンドケーキ