

2020.11.19 (Thu) 19:00-20:30

LOBBY LOUNGE WORKSHOP

# WINE Seminar

ワインセミナー vol.2

## 番外編 （ボージョレ・ヌーヴォー 飲み比べ）

年に1度の解禁日の夜に  
ボージョレ・ヌーヴォーの飲み比べを楽しみませんか？  
ソムリエによる簡単な講習会もあるので、  
事前知識なしでお気軽に参加可能です。  
総料理長 末崎貴士が自宅でも簡単に作れる  
おつまみレシピもお教えます。  
初めての方が一人で参加しても楽しめるフレンドリーな会です。  
ワイン好きの皆さんと一緒に美味しいワインとおつまみを  
味わいながら楽しいひとときをお過ごしください。

【講師】 ザ・ニュー ホテル 熊本  
ソムリエ 村上 弘樹 総料理長 末崎 貴士



**Profile** 1998年 ホテルニューオータニ熊本入社  
(現 ザ・ニュー ホテル 熊本) レストラン課配属  
日本ホテルバーメンス協会認定 シニアバーテンダー取得  
2006年 日本ホテルソムリエ協会認定 ソムリエ取得  
2015年 日本ホテル・レストランサービス技能協会認定  
2016年 レストランサービス技能士1級取得  
2006年 HBA / 国分株式会社共催カクテルコンペティション  
九州予選優勝 全国大会出場  
2007年 HBA / MHD共催コンペティション九州予選優勝  
全国大会出場  
2008年 第4回 MONIN CUP出場 2012年 第6回 MONIN CUP出場

【日時】 2020年11月19日(木) 19:00~20:30

【場所】 ザ・ニュー ホテル 熊本 1F ロビーラウンジ

【料金】 5,500円(税金・サービス料込)  
※料金には講習費・ワイン・おつまみが含まれます。  
 ボージョレ・ヌーヴォー2種  
 スパークリングワイン  
 おつまみ6品盛り合わせ

【人数】 最大8名(最少催行人数4名)

【タイムスケジュール】  
19:00 講習スタート  
19:30 ボージョレ・ヌーヴォー 飲み比べ  
20:30 終了

ご予約・ご不明点はお気軽にお電話にてお問い合わせください。

ザ・ニュー ホテル 熊本 イベント係  
**TEL.096-326-5570**  
(平日 9:00-17:00)



ホームページから  
オンライン予約も受付中



*Le Beaujolais Nouveau est arrive!*