



WINE SEMINAR



ワインセミナー

【初級編：テーブルワインの選び方】

ワインの基本やワインの選び方などを学べるレッスンです。

購入する際に安くて美味しいワインを選ぶポイントやワインを美味しく味わうコツなどわかりやすく伝授します。
ソムリエが厳選したワインを、ワインに合うおつまみと共にお楽しみください。ワイン初心者も大歓迎です。



【講師】ザ・ニュー ホテル 熊本 ソムリエ 村上 弘樹 氏

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
2006年 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
2015年 日本ホテルソムリエ協会認定 ソムリエ取得
2016年 日本ホテル・レストランサービス技能協会認定 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9月15日(火) 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】4,500円(税金・サービス料込) ※料金には講習料・テイスティングワイン・おつまみが含まれます。

- ワイン：赤・白・スパークリング
- おつまみ：チーズ等盛り合わせ、フォカッチャ

【人数】定員8名(最少催行人数4名)

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)

【タイムスケジュール】

- 19:00 講習スタート
- 19:30 テイスティング
- 20:30 終了



ホームページから
オンライン予約も受付中

THE NEW
hotel kumamoto

