



napa valley vintners

AMY'S

## "Napa" Food and Wine Pairing Class



<3/23>

*Carpaccio with kiwi Salsa  
Red onion and Quinoa salad with Orange  
Easy Back Ribs with thyme and red berry  
Chocolate Pop Over with Rum Raisin ice cream,  
Mint and aged balsamic*



**TREFETHEN FAMILY VINEYARD CHARDONNAY 2013**  
**TREFETHEN FAMILY VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2012**



### 【クラスについて】

- 旬の食材を生かした、ヘルシーでシンプルなカリフォルニアスタイルの料理。
- 決められたレシピで学ぶのではなく、その時のキャスト（人・素材・天気）やワインの状態でレシピをアレンジ。（だから、家に帰ってもいつでも環境に合わせてアレンジが可能）
- 実習形式で前菜、副菜、メイン、デザートをグループ毎に楽しく調理。
- 全てナパバレーのプレミアムワイン。毎回2アイテムを紹介。  
カリフォルニアでしか飲めないワインも多く、ナパへ旅行した気分にも。  
ワインの味わい方からナパワインの特徴、ペアリングの仕方を実践。
- 英語を交えたバイリンガルクラス。※レッスンは英語と日本語の両方で説明しますので、質問も日本語で大丈夫です。（帰国子女・海外留学&駐在帰りの方、英会話に慣れた方、在留外国人の方々などにも人気です）

◎講師：小枝絵麻 (Ema Koeda)

Napa Valley Vintners 日本代表。  
米国大使館ATO専任シェフも勤める。



◎場所：料理教室「エミーズ」 東京都港区南青山1-1-1 青山ツインタワー東館2F ※『青山一丁目駅』直結

◎日程：2016年3月23日（水） 11時00分～13時30分（2h30）

◎持物：筆記用具、エプロン

◎受講料：12,000円（税別）（税込：12,960円）

◎振込先：東京三菱UFJ銀行 青山通支店 普 1599508 株式会社ベリーニ エミーズ事務局  
※お申込より5日以内にお振込ください。

◎申込み方法：[料理教室「エミーズ」HPの申込フォーム](#)またはお電話にてお申込ください。  
03-3475-1790（月～金/10:00～18:00）

◎注意事項：■キャンセルの場合でも御返金できませんのでご注意くださいませ。

■定員に達しない場合は、開講しない場合がございます。その際は全額御返金いたします。

◎協賛：THE WINE GLASS COMPANY 『RIEDEL』