

## 【東京ガスの料理教室】

### 秋の夜長はおいしい料理やスイーツでワインを愉しもう！

今年のボジョレー・ヌーボー解禁日は11月15日！

東京ガスでは2018年11月、「ワインを愉しむ」のにぴったりなメニューをご紹介します料理教室を開催いたします。秋の夜長はお友達同士やカップルで、美味しい料理やスイーツとボジョレー・ヌーボーやオーガニックワインを愉しむのはいかがでしょうか。

#### 1. COOKING BAR ボジョレー・ヌーボーと楽しむ特別教室



美味しい料理とお酒を楽しめると毎回ご好評いただいている「COOKING BAR」。11月はボジョレー・ヌーボーの解禁に合わせて、特別教室を開催します。

ボジョレー・ヌーボーの出来立てのフレッシュな美味しさによく合う素敵な4品をご紹介しますので、是非お越しください。

#### ■メニュー

- ・魚介のパピヨット（包み焼き）
- ・牛肉のサラダ仕立て
- ・パプリカのスープ
- ・りんごと洋梨のマスカルポーネ焼き
- ・ボジョレー・ヌーボー

※ソフトドリンクもご用意いたします。

【開催場所】東京ガス新宿ショールーム

（東京都新宿区西新宿3-7-13 新宿パークタワー1F）

#### 2. ワインを家で楽しもう♪

手摘みで収穫したアルゼンチンのオーガニックワイン「ラ・アグリコーラ ヴィダ・オーガニカ」にぴったりの料理やスイーツをご紹介します。

赤ワインの半分ボトルを1本お土産にお持ち帰りいただきますので、是非ご自宅でも美味しい料理やデザートと一緒に愉しみてください。（協賛：サッポロビール株式会社）

【開催場所】東京ガスキッチンランド世田谷（東京都世田谷区新町3-1-9）



## (1) 料理編

ワインと相性の良いチーズやドライフルーツ、きのこなどを使った5品をご紹介します。

### ■メニュー

- ・鶏肉のマスタード煮込み
- ・ドライフルーツのベーコン巻
- ・きのこのガーリックマリネ
- ・ブルーチーズとりんごのパリッとロール
- ・ごぼうのバルサミコ炒め
- ・バゲット
- ・赤ワイン&白ワイン ※ソフトドリンクもご用意いたします。



## (2) スイーツ編

ワインにぴったりのチーズや果物で素敵なデザートを作ります。

### ■メニュー

- ・ブルーチーズケーキ (お持ち帰り・試食あり)
- ・りんごのコンポート白ワインの香り  
(デモンストレーション・試食あり)
- ・赤ワイン&白ワイン ※ソフトドリンクもご用意いたします。



【開催期間】2018年11月

【申込期間】2018年10月1日(月)～15日(月)

【問合せ先】東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局

TEL 03-5405-7068 (月～金 10:00～17:00、土・日・祝日休み)

コース詳細・お申し込みはこちら <http://www.tg-cooking.jp/>