



シェフから教わる

京都新聞文化センター【特別講座】

# イタリア料理とワインの楽しみ方



講師／<sup>うしろやま</sup>後山 <sup>あやか</sup>絢果(クチーナ イタリアーナ東洞)

歴史ある伝統的なイタリア料理をもっと身近に感じたい、日常でもワインと料理のマリアージュを楽しみたい、イタリアワインをもっと深く知りたい、そんな方たちのために、確かなイタリア料理を提供する大人のトラットリア「Cutina Italiana 東洞」水谷シェフの協力を得て、シェフみずから腕を振るったイタリア料理と厳選したイタリアワインを楽しみながら、料理とワインについてお話しします。

講座では、イタリアワイン3種類(グラス)と、それに合った水谷シェフ特別ランチコースをご用意いたします。講師は後山絢果さん。町家をリノベーションした「Cutina Italiana 東洞」が会場となっています。

■日 時／毎月1回 第3水曜日 12:30~14:30

8月19日・9月16日・10月21日

■受講料／18,000円(3回分・特別ランチ・ワイン3種込み)

■定員／15名

■持ち物／筆記用具

会場：Cucina Italiana 東洞 (地図★印)

住所：中京区東洞院通竹屋町下ル三本木五町目 496-3

TEL: 075-212-5207

地下鉄丸太町駅⑦番出口より徒歩5分



お申し込み・お問い合わせは…

京都新聞文化センター

〒604-8578 京都市中京区烏丸通夷川上ル  
京都新聞南館8階

TEL 075(213)8141