

Wine

洋食とワインを楽しむ会

夏の夜に、黒船亭の料理を料理に合うワインとともにご堪能いただける
スペシャル企画です。当店ビル7階の「K-Space」を貸し切りですので
ゆっくりとお楽しみいただけます。



【日時】

7月29日(金) 18:30 受付
19:00 開宴

【場所】

黒船亭のビル7F「K-Space」

【金額】

お一人様 10,000円 (税込み)

【内容】

黒船亭オススメ料理のコース、
スパークリングワイン、
白ワイン2種、赤ワイン2種



洋食
黒船亭

お問い合わせ: 03-3837-1617

台東区上野2-13-13 キクヤビル4F 黒船亭・7F K-Space

～ concept ～

黒船亭のおすすめ料理に世界各国のワインを合わせてお楽しみいただきます。
当店ソムリエが、分かりやすくそれぞれのワインの解説を致します。
フランス料理ではなく、洋食とワインを、肩肘張らずに楽しむ会です。
お一人様でもご参加いただけます。
ワインに、お食事に、ご興味のある方、この機会にぜひご参加されてみては
いかがでしょうか。



～スタッフ紹介～



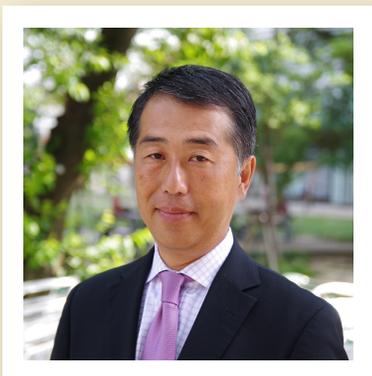
洋食黒船亭 三代目総料理長

いしで まさひろ
石出 正浩

～ profile ～

十代の頃より黒船亭に入社し、黒船亭初代料理長・渡辺孝の下で腕を磨き、2013年4月より、三代目総料理長に就任。

専門の料理ジャンルは洋食一筋で、料理人としてのモットーは「お客様が笑顔になっていただける料理を作り続ける」。



ソムリエ

おかだ なるひと
岡田 稔仁

～ profile ～

外資系ラグジュアリーホテルのマウイ、シカゴ、東京で勤務。
レストラン・ディレクターを歴任。ホテル、レストラン、
ブライダルの現場の最先端に立ちサービスを指揮する。

2005 愛知万博にて天皇皇后両陛下、皇族、各国賓客のサービスを
指揮するなど、レストラン・ホテルサービスの最前線で手腕を発揮。
2015年11月より黒船亭のサービス顧問兼、チーフソムリエとして就任。