

秋の鴨川邸、二つの物語

日本酒とワイン、それぞれの世界観を少人数でじっくり味わう、大人空間

日本家屋一棟貸しの静かな空間で、プライベート感あふれる体験を。

日本の伝統文化としての「日本酒」と、ボルドーワインの世界を、お楽しみいただけます。当日はマナーのプロフェッショナルがナビゲーターとなり、味わいと学び、そして会話が自然と重なりあう、心に残るひとときをお届けします。

2025年

11月 8日 (土)

第一部 **13:00 ~ 15:00**

第二部 **16:30 ~ 18:30**

▶ 会場

京都鴨川のお宿 **たまま**

京都市下京区二ノ宮町通七条上る下二之宮町439
京阪七条駅より徒歩約2分、JR京都駅より徒歩約12分



▶ 会費

12,000円 (おひとりさま、税込)

日本酒とマナーを楽しむ



2階和室 各回10名さま

- 獺祭 (だっさい) を中心に、香味特性の異なる4タイプを飲み比べ
- フィンガーフード 6種類
- 座布団の使い方、上座・下座の理解など、和室での所作を学ぶ

「日本酒四重奏 × 和の所作」。五感で味わう、“和”の美学。日本酒の香りとともに、繊細な所作や美しい立ち居振る舞いを体感する、特別な時間をお楽しみください。



伝統の美しさにふれる時間をナビゲート

生駒 佐和子 Sawako IKOMA

Brava マナー教室代表。マナーの大切さ、心あたたまる学びの時間を届けるプロフェッショナルマナー講師。「言葉の表現力」を重視し、親しみやすく明るい笑顔と温かいトークが持ち味。味わい深い日本酒の魅力をお届けする唎酒師でもあり、マナーとともに日本酒の奥深さを、心を込めて伝え、繊細な所作や食文化の背景をわかりやすく解説。

ボルドーワインを味わう



1階洋室 各回8名さま

- ボルドー直輸入ワイン 6種テイasting (泡1種、白1種、赤3種、白甘1種)
- フィンガーフード 6種類
- ボルドー地方やボルドーワインの特徴を味わいながら楽しむ

日本ではなかなか出会えない、リーズナブルで素晴らしいボルドーワインをお楽しみください。

今回は2025年に直輸入したワインを中心にお届けします。



ワインを楽しみながらボルドーの世界へご案内

天野 由美 Yumi AMANO

マナー講師、接遇インストラクター。食と旅をこよなく愛し、フランス、イタリアからの食品輸入にも携わった経験をもつ。ヨーロッパの街並み、歴史や文化に魅せられ、欧州各国を巡ってきた。奥深いワインの世界に魅かれ、その静謐な時間を大切にしている。日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート、ワイン検定認定講師としても活動。

- 20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。
- お車のご来場はご遠慮ください。ご来場の際は、公共交通機関をご利用くださいますようお願いいたします。
- 香水や香料を含む整髪料等、香りの強いもののご使用はお控えください。

ブラヴァとオ・ボルドー・フクオカのコラボレーションイベント

Brava



Au Bord d'Eau
Fukuoka

establish 1982

お問い合わせ、お申し込みは..

- お問い合わせ event@fleurbleu.jp
- 詳細・お申し込み <https://www.fleurbleu.jp/services/wine-party-kyoto-kamogawa/>

