

# SHERRY

## Bodegas Juan Piñero

# ×

# WASHOKU

8/4 .sun 12:30 受付開始 13:00~15:00

参加費：6,000円(税込) お支払いは当日現金にて

定員：35名様 定員になり次第締め切らせていただきます

## 「和食にはこのシェリー!!!」

ファンピニエロは長い間大手の会社にシェリーを提供していました。2013年から現在のエノロゴ、ラミロと共に自分のブランドを売り出し始めます。決して大きいとは言えない規模ですが、世界中からシェリーの注文が入ります。醸造所で常に働いているのは2人だけ。以前は大手に勤めていた醸造責任者のホアキンは、全ての工程に携われて楽しいと言います。他にはない味わい秘密は、シェリーの良さを最大限に引き出しているから。

### シェリー

- ・マンサニージャ
- ・アモンティリヤード
- ・オロロソ
- ・モスカテル

### 追加シェリー

- ・パロ コルタード
- ・特別シェリー

各1杯500円

### お料理

シェリーに合わせたお料理をイベントのために特別にご用意しました。“buffetスタイル”にしたのは気軽に楽しんでいただきたいからです。

※マンサニージャはマルハ。アモンティリヤード/オロロソ/パロ コルタードはグレート・デューク。

※特別シェリーは当日まで秘密！造り手も大好きなシェリー。日本に間もなく入ってくるのですが、一足先に味わってみませんか？

会場：THE SAKURA DINING TOKYO

<https://www.sakura-dining-tokyo.jp/>

電話番号：03-5339-6700 11:00~23:00 (営業時間)

住所：東京都新宿区西新宿6-5-1新宿アイランドタワー B1F

交通：JR 新宿駅 徒歩15分

地下鉄丸ノ内線 西新宿駅 徒歩5分

※新宿アイランドパティオを目指していらしてください。

お店はパティオに面しています。



醸造所で働くペペとホアキン

※ご予約はお店、または佐々井まで：ayadelsolxxx@gmail.com