

サヴォア地方料理を たのしむ会

雄大な山々とうつくしい森や湖に囲まれ、豊かな自然と伝統の食文化で知られるサヴォア地方。アルプスでのびのびと放牧された牛からとれる、おいしいミルクを使ったチーズ造りも盛んな土地です。そんなサヴォア地方のおいしいラクレットチーズを使った郷土料理を、ワインとともに堪能しましょう。食欲の秋、まさにフランスらしい、豊かな食文化をご体感ください。

2019年 **10**月 **30**日(水) **19**時より

会場 **FROMA YORKYS CHEESE
RESTAURANT&BAR**

兵庫県神戸市中央区御幸通 8-1-6 神戸国際会館 SOL B2F

参加費 会員 6,000円 / 一般 7,000円

着席スタイル・ワイン(赤白)フリードリンク付

Soirée savoyarde



「サヴォア地方について」

話し手：アラン・ベルナル

神戸日仏協会副会長

当日は、アラン・ベルナル当協会副会長が、自身の出身地であるサヴォア地方の概要や魅力をお話するミニ講演を予定しています。

10月23日(水)までに

神戸日仏協会 (TEL/FAX 078-271-9464) へお申し込み下さい。

振込先：三井住友銀行 三宮支店 普通口座 7106216

一般社団法人 **神戸日仏協会**

神戸市中央区御幸通 8-1-6 神戸国際会館 17F

MAIL kobenichifutsu@gmail.com

TEL/FAX 078-271-9464



www.kobenichifutsu.com