

定禅寺 DINING

2/22 Thu 19:00

A5ランク仙台牛と Grand Vin Wineとの 至高のペアリングディナー

譽
鉄板ダイニング
TAKA

+

Pro - Gift Supply
Wine Essence ADDicted

定禅寺通りを眼下に最上級のA5ランク仙台牛を味わえる鉄板焼きの名店「TAKA」がワインと寄り添うオリジナルメニューを提案するペアリングディナーを開催いたします。

ワインは北四番丁のワインショップ”ADDicted”のセレクトされた銘柄をご用意、当日はオーナーソムリエが直接サービスに携わります。料理とのペアリングだけでなく供出のタイミングや温度管理など最新のメソッドを盛り込んでの提供です。

お料理：前菜、メイン、デザート含め5品

ワイン：食後酒含め4~5銘柄

※内容、品数は変更になる場合もあります

【注意事項】変更キャンセル料について

開催当日でのキャンセル、人数変更の場合は会費の100%がご負担となりますのでご了承ください。材料を大切に。

開催日時：2/22(木) 19:00~

会費：¥20,000- /1名様

※料理、ワイン税込

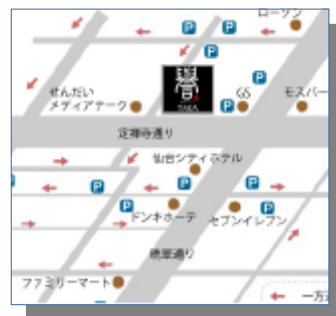
会場：鉄板ダイニングTAKA譽

仙台市青葉区春日町1-5 SKビル4F

TEL 022-214-4777

Lunch
11:30~14:30
(LO14:00)

Dinner
17:00~24:30
(LO23:30)



追加情報などはFBページにて更新中
「いいね」してください！

Wine Essence ADDicted Cavit / Chef Sommelier

合同会社仙台湾酒販売 代表 鈴木崇志

宮城県仙台市出身

卒業後 仙台市内、宇都宮市のシティホテルに勤務

2001年 (一社)日本ソムリエ協会主催 呼称資格取得
2004年 JSA南東北支部役員就任 ※2015年退任

2008年 市内業務用酒販店勤務
2014年 WOSA主催 南アフリカワインスペシャリスト取得

2015年 株式会社LAGO(ナクレ) Retail Manager

2016年 合同会社仙台湾酒販売設立
ワインエッセンスアディクテッド開業



【ご予約お問合せ先】

鉄板ダイニングTAKA譽 022-214-4777
ワインエッセンスアディクテッド 022-346-7063

