

三次対策 実技講義のご案内

試験のポイントを押さえた講義と実際の現場でも使えるテクニックなども紹介します。

ワインを抜いた事がない、デキャンタもしたことがないという方でも、

この講座を受講されればバッチリです!!

京都本校（ワインバー・タストヴァン）

11/1（日）	15:00～16:00
11/4（水）	15:00～16:00
11/8（日）	15:00～16:00
11/10（火）	15:00～16:00
11/17（火）	15:00～16:00
11/23（月・祝）	12:00～13:00

持物 **※ 抜栓用のボルドータイプのボトル形状の赤ワイン(通常コルクのもの)とお使いのソムリエナイフをご持参ください**

会費（各レッスン1回あたり）	受講生	3,000円
	受講生以外	5,000円

お申し込み方法、お支払方法のご案内

☆一週間前までのお支払いをお願い致します（京都本校でのお支払いのみクレジットカードのご利用が可能です）

☆前々日以降のご自身のご都合によるキャンセル、日程変更は受講料全額をいただきます

☆入金後、前々日までの日程の変更は通常授業同様に可能です

お振込先 三井住友銀行 四条支店
(普通)1920051
口座名 ワインスクールイノウエジユク イノウエ トミオ

お申し込みは井上塾の携帯アドレス、もしくは事務局までお電話下さい。

メール : inoue-wineschool@ezweb.ne.jp

TEL : 075-251-0818