

イタリア・サルデーニャ島



出発日：2002年3月16日(土)

現地ツアー

料金：980ユーロ(約12.7万円)

申込み時換算レートによる

サルデーニャ伝統料理の紹介

この企画は、サルデーニャ島ガヴォイ市にあるアグリツリズムでアットホームな環境の中サルデーニャの伝統料理を学ぶ事ができます。お料理を学ぶだけでなくサルデーニャ島の歴史や文化に触れることができます。又コースの終了時には、参加者全員に修了証書を授与し参加者有志による日本文化(料理、歌、踊り、折り紙等)の紹介をアグリツリズムのホストファミリーに紹介し国際交流を図りたいと思っております。最低催行人数を6名とし、最高15名を限度としております。日本語を話せるスタッフがカリアリのホテルからアルゲーロのホテルまでエスコートしますので言葉の問題はありません。沢山の参加をお待ちしております。



Agriturismo "Anticchi Supori"



Speranza e Lavinia Todde

アンティバスト(前菜)：



Affettati, salsiccia sarde



Peyeroni, cjalatone scorfio

プリモピアット(第一皿目)：



Maffreddas



Ravioli

セコンド・ピアット(第二皿目)：



Porceddu arrotto



Speranza in cucina

サルデーニャの伝統菓子：



Panadas



Sebadas

日程	都市名 交通機関	スケジュール・宿泊地・食事
3/16(土)	カリアリ ガヴォイ	ホテルにて朝食 午前：自由行動 午後：ホテル集合後専用車で出発。ヌラーゲ見学後、ガヴォイへ。 夕食前に料理教室の概要を説明します。 夕食はアグリツリズムにて(アンティキ・サポーリ泊)
3/17(日)	ガヴォイ滞在	アグリツリズムにて朝食 終日：料理教室 昼食、夕食はアグリツリズムで。(アンティキ・サポーリ泊)
3/18(月)	ガヴォイ滞在	アグリツリズムにて朝食 終日：料理教室 昼食、夕食はアグリツリズムで。(アンティキ・サポーリ泊)
3/19(火)	ガヴォイ滞在	アグリツリズムにて朝食 午前：料理教室 午後：自由行動 昼食、夕食はアグリツリズムで(料理教室修了証の授与、サルデーニャ伝統舞踊、音楽鑑賞など夕食を食べながら閉会のパーティー)(アンティキ・サポーリ泊)
3/20(水)	ガヴォイ アルゲーロ	アグリツリズムにて朝食 朝食後アグリツリズムを出発しアルゲーロのホテルへ。 着後ツアー解散。

詳しくはホームページをご覧ください。http://www.domudesayaka.com

お問い合わせは日本語で下記アドレスまでお気軽にどうぞ。



Japan Consulting

Via Monsignor Virgilio, 4 09134 Cagliari - Sardegna, ITALY
Tel: +39 338.487.31.71 Fax: +39 (0)6.233.233.772
email: japanconsulting@japan.co.jp http://www.domudesayaka.com

