

新焼酎と和食を楽しむ夕べ

収穫されたばかりのさつま芋で醸した、この季節しか味わえない新焼酎。

日本料理「七彩」料理長 浜崎明人の技と季節の食材が織り成す彩り鮮やかな会席料理。

新焼酎と和食のこの季節ならではの旬の味わいを存分に楽しみください。

日時 2018年10月18日(木)

【受付 18:30 / 開宴 19:00】

場所 鹿児島サンロイヤルホテル
2階 高隈の間

定員 50名 要予約 ご予約はお早めに!

料金 お一人様 8,000円
【お料理、お飲物、サービス料、消費税を含みます】

今だけの
新焼酎

出荷されたばかりの新焼酎を4種類ご用意いたします。

新



乾杯用

◎「小鶴 出来たて新焼酎」／小正醸造

◎「桜島 年号焼酎 2018年」／本坊酒造

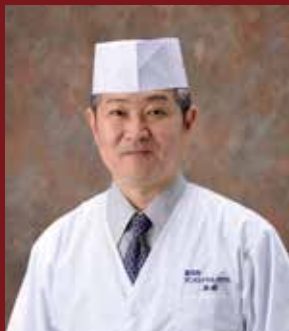
KOMASA GIN
-桜島小みかん-
(小正醸造)

◎「さつま白波 新酒」／薩摩酒造

◎「秋茜 (あきあかね)」／本坊酒造

技と旬の
和食

秋の味覚を贅沢に使ったお料理に
焼酎に合う郷土料理も織り交ぜた
特別会席をご用意いたします。



鹿児島サンロイヤルホテル
日本料理「七彩」料理長 浜崎 明人

【協力】 小正醸造株式会社
薩摩酒造株式会社
本坊酒造株式会社

(50音順)

..... ご予約・お問い合わせは

鹿児島 サンロイヤルホテル

鹿児島市与次郎1-8-10

TEL.099-253-2026 (総合企画部)

