

～日本の四季とうまい酒～

第12回

日本酒を楽しむ会

2019
初夏

要予約

日時

2019年 5月30日(木)・31日(金)

【受付 18:30 / 開宴 19:00】

場所

鹿児島サンロイヤルホテル 2F
日本料理「七彩」

料金

お一人様 10,000円
(お料理、お飲物、サービス料、消費税を含みます)

定員

各日 25名 ご予約はお早めに!

天山

今回のテーマは

天山
酒造

&

初夏の
会席

創業 1861 年、佐賀県小城市の蔵元「天山酒造」の数あるラインナップの中から厳選した日本酒をお楽しみいただきます。

旬の素材を贅沢に使い、日本料理の繊細な技と心で彩り豊かに仕上げた初夏の会席料理をご堪能ください。

天山 超辛口



天山 特別純米 純天山



天山 純米吟醸



大吟醸 飛天山



天山 サルースパークリング



和食部料理長 浜崎 明人

「天山酒造株式会社」

「天山」という銘柄は酒蔵北側の秀峰「天山」に由来しており、蔵の前を流れる祇園川は天山山系の水を集める清流で、源氏ボタル発祥の地です。仕込み水に使用している伏流水は酒造りには理想的な水質で、「名水と蛍の里に銘酒あり」とキャッチフレーズに掲げる所以です。「天山」の酒蔵には熟練の肥前杜氏と若き蔵人達の情熱が満ち溢れ、品質第一の伝統が脈打っています。

協力



鹿児島から、酒と食の喜びを。
創業明治十三年
株式会社 本坊商店

..... ご予約・お問い合わせは

鹿児島 サンロイヤルホテル

〒890-8581 鹿児島市与次郎1-8-10

TEL.099-253-2026 (総合企画部)