

～日本の四季とうまい酒～

第13回

日本酒を楽しむ会



2019夏

要予約

日時

2019年 8月29日(木)・30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!

今代司
imayo tsukasa

今回のテーマは

今代司
酒造

&

夏の
会席



創業 1767 年、新潟市にある「今代司 (いまよつかさ) 酒造」。純米大吟醸、純米吟醸、純米酒と、純米だけを作る純米専門の酒蔵として、個性を大切にした酒造りに取り組んでいます。今回は、「今代司酒造」の厳選した 5 種類の日本酒をお楽しみいただきます。

新鮮な海山の幸や季節野菜を使い、趣向を凝らし涼感たっぷりに仕上げた爽やかな夏の会席をご用意いたします。



純米吟醸 今代司

ホホワイト今代司 にごり純米酒

純米大吟醸 今代司

ブラック今代司

極辛口純米酒

IMA 牡蠣のための日本酒



和食部料理長 浜崎 明人

..... ご予約・お問い合わせは

協 力



鹿兒島から、酒と食の喜びを。
創業明治十二年
株式会社 本坊商店



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)