

～日本の四季とうまい酒～



日本酒を楽しむ会

第16回

要予約



純米吟醸 酒楽

純米吟醸
凜然山田錦

純米大吟醸
短程渡船

純米吟醸 CLASSIC

94 純米吟醸

たまのひかり 玉乃光酒造<京都市>

玉乃光は、初代中屋六左衛門が延宝元年(1673年)に創業して以来340年余、常に優れた日本酒造りに努めています。昭和39年(1964年)、業界に先駆けてアルコール、ブドウ糖だけでなく防腐剤を入れない「無添加清酒」(現在の純米酒)を発売。自社で正確に精米した米を使用し、純米大吟醸酒と純米吟醸酒のみを製造する、全国でも珍しい「純米吟醸蔵」として、ただ良い酒を造りつづけています。

2020年 7月 2日(木)・3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 高隈の間

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名様

ご予約はお早めに!

料理

今回のテーマ/夏の会席

担当/和食部 料理長 浜崎 明人

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。



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)

協力



鹿児島から、酒と食の喜びを。
創業明治十二年
株式会社 **本坊商店**