

～日本の四季とうまい酒～



日本酒を楽しむ会

第17回

要予約



春鹿 純米 超辛口



春鹿 奈良の八重桜



春鹿 純米大吟醸



春鹿 生もと仕込純米
超辛口 原酒 鬼斬

はるしか 春鹿<奈良市>



日本酒発祥の地といわれる「奈良」の地で明治17年に創業。厳選された原料米を高精白に磨き、軽い旨味で、まるやかな口当たりの酒、華やかな香りのあるキレ味の良い酒を醸してきました。味・コク・香り、すべての点で先進技術と高品質を誇った奈良酒、南都諸白の伝統を現在に伝えることが、創業以来の変わることなき姿勢です。

2020年 **10月1日(木)・2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

料理

今回のテーマ / 秋の会席

担当 / 和食部 料理長 浜崎 明人

秋の味覚を贅沢に使い、彩り豊かに仕上げた旬の献立で、深まる季節をご堪能ください。

ご予約はお早めに!



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**