

# 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。  
和食部料理長 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** 2021年11月11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

新焼酎を5種類  
ご用意いたします。

# 新



紫尾の露 紫月  
(軸屋酒造)



桜島年号焼酎  
2021年  
(本坊酒造)



黑白波 新酒  
(薩摩酒造)



黒伊佐錦  
新酒 無濾過  
(大口酒造)



新焼酎 鉄幹  
(オガタマ酒造)

技と旬の  
和食

秋の味覚満載の特別会席を  
ご用意いたします。



鹿児島サンロイヤルホテル  
和食部料理長 浜崎 明人

【協力】 大口酒造株式会社  
オガタマ酒造株式会社  
薩摩酒造株式会社  
軸屋酒造株式会社  
本坊酒造株式会社  
株式会社本坊商店 (五十音順)

..... 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)

