

第31回 ～日本の四季とうまい酒～

2024
秋

日本酒を楽しむ会

要予約



文楽 生もと純米酒

文楽 茜月 純米吟醸
無濾過原酒生詰

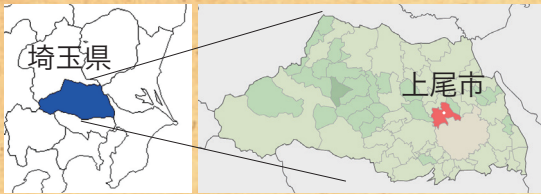
文楽 大吟醸

文楽 純米吟醸

文楽 本醸造

今回の日本酒のテーマ

文楽



北西酒造株式会社
KITANISHI SAKE BREWERY

ふんらく
文楽 <埼玉県上尾市 / 北西酒造株式会社>

明治27年(1894年)創業。
蔵を構える埼玉県上尾市は、かつては五街道で名高い中山道の宿場町として賑わい、秩父からの良質な伏流水が湧き出ることでも知られ、初代亀吉はここに蔵を定めました。
その豊かな水と選び抜いた酒米で、五代目蔵元である北西隆一郎を中心に、「科学とロマンで新しい日本酒のあり方をデザインする酒造り」を目指しています。

日にち 2024年 10月4日(金)

時間 18:30~20:30 (受付 18:00~)

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 12,000円
(お料理、お飲物、サービス料、消費税を含みます。)

定員 50名様 ご予約はお早めに!

料理 秋の会席

担当/ 執行役員 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・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。
創業明治十三年
株式会社 本坊商店