

～日本の四季とうまい酒～

2025  
春

# 日本酒を楽しむ会

要予約

第33回



本醸造にごり酒 白貴天龍



純米吟醸 猿庫の泉



大吟醸 聖岳



黒純米 <<扁平精米 82%>>



銀泉 辛口

## 今回の日本酒のテーマ



水と出会い、人が育てたお酒です。

# 喜久水

きくすい

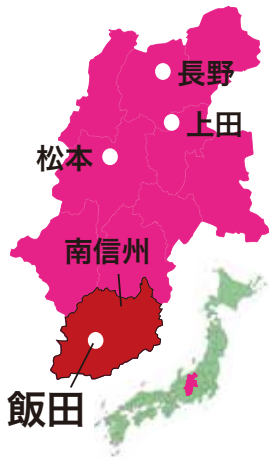
喜久水 <長野県飯田市／喜久水酒造株式会社>

東に南アルプス、西に中央アルプスがそびえ、南北に天竜川が貫く長野県飯田市にある蔵元。南信州唯一の蔵元で、太平洋戦争戦時下の1944年に各地で行われた企業合同に伴い、古いものは江戸時代からあった南信州37軒の酒造家が1つの酒蔵となり、戦後も合同したまま残る全国でも珍しい酒蔵です。

酒銘の『喜久水』は、企業合同した折に市内の酒造家が明治の頃より使っていた由緒ある銘柄を総意として引き継ぎ、現在に至っています。



## 長野県(信州)



日にち 2025年 4月25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 春の会席

担当/ 執行役員 和食部料理長 浜崎 明人

旬の素材を贅沢に使い、日本料理の繊細な技と心で彩り豊かに仕上げた春の会席料理をご堪能ください。



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。

創業明治十二年 株式会社 本坊商店