

〈企画 京都リビング新聞社・協力 ホテル日航プリンセス京都〉

英勲

京都 伏見

齊藤酒造

&

日本料理  
嵯峨野

第22回

## 京の名酒と季節の会席ご賞味会

シリーズで毎回ご好評いただいている「京の名酒と季節の会席ご賞味会」第22回目を開催いたします。今回は、毎年4月に行われる「松尾大社 酒-1 グランプリ®」において2018年グランプリに輝いた京都伏見の酒蔵『齊藤酒造』より蔵人をお迎えし、日本料理「嵯峨野」とのコラボレーションをお楽しみいただきます。酒造りに対する情熱と最高の技で造りあげるお酒は、全国新酒評会において14年連続の金賞や国内だけではなく米国、英国においても数々の賞を受賞しています。蔵人がおすすめするお酒とともに季節の会席料理をご堪能ください。

開催日 2018年9月7日(金)、21日(金)

時間

18:30~21:00  
(受付 18:00~)

料金

¥10,000  
(税・サ込)

会場

2階 日本料理  
嵯峨野



「松尾大社 酒-1 グランプリ®」において2018年グランプリを受賞した「英勲 純米吟醸 生原酒 24h」をはじめ、2018 ワイングラスアワード最高金賞酒「古都千年 純米吟醸」、この時期ならではの限定酒など6種類の日本酒をお召し上がりいただけます。 ※お酒は変更となる場合がございます。



齊藤酒造 取締役  
齋藤 洸(ひろし)さん



「齊藤酒造」は明治28年(1895年)創業以来、経験と体で会得した技で安定した品質の再現性が図れる清潔な近代設備との融合で高品質の酒造りを続ける蔵元です。時を惜しまず名を惜しむという熱い心意気で伏見七井の天与の水と酒造好適米を味の礎に、最上の美酒を追い求めています。

### お献立

- ◆前 菜 金時草菊花浸し  
自家製唐墨 手毬寿司 すずき牛蒡  
真鯛生姜煮 南瓜松風 酢取り茗荷
- ◆煮 物 椀 清汁仕立て  
月見玉子真蒸 蒸し雲丹 占地  
おぼろ昆布 柚子
- ◆造里一皿目 真鯛 らっきよ味噌  
あしらい一式
- ◆造里二皿目 戻り鰹叩き レッドオニオン  
にんにく醤油
- ◆焼 肴 賀茂なす田楽  
海老 帆立貝柱 百合根 枝豆  
木の芽
- ◆留 肴 鱧身巻揚げ 松茸  
里芋 银杏松葉刺し 酢橘 藻塩
- ◆御 食 事 土鍋で炊き上げたきのこ御飯  
味噌汁 香物
- ◆水 物

※お料理の写真はイメージです。また、メニュー内容に変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ

TEL  
075 (342) 2163

日本料理

嵯峨野

◎完全ご予約制とさせていただきます(各回定員40名様)。また、お席はご相席となります。  
◎開催日の3日前よりキャンセル料が発生いたします(3日前から前日まで50%・当日100%)。  
◎未成年の方はご参加いただけませんのでご了承ください。  
◎各種割引、JALクーポン、JAL旅行はご利用対象外とさせていただきます。

◆未成年の方・お車を運転されるご予約の方はご参加いただけません。 ◆本イベントは飲酒をともないますので、最寄りの公共交通機関をご利用ください。

ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸九辻東入高橋町630番地 地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分  
TEL.075 (342) 2111 (代) http://www.princess-kyoto.co.jp