奈良 春鹿 今西清兵衛商店 & 日本料理 嵯峨野 〈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〉

近畿の名酒と季節の会席ご賞味会

11月2日・10日の二日間、日本料理「嵯峨野」のシリーズイベント「名酒と季節の会席ご賞味会」を開催いたします。今回は日本清酒発祥の地・奈良の老舗「今西清兵衛商店」とのコラボレーションをお届けします。
「米を磨く・水を磨く・技を磨く・心を磨く」を製造理念に造られる高品質な日本酒と季節の会席のマリアージュを存分にお楽しみください。

開催日 11月2日（木）・10日（金）

時　間 18:30〜21:00（受付:18:00〜）

料　金 ¥10,000（税・サ込）　**会　場** 日本料理 嵯峨野（2階）

お献立

前　菜	菊菜、胡桃白和え
	鯖寿司 助子生姜煮 菊花大根
	柿百合根 紅葉煎餅 銀杏松葉刺し
造里一皿目	真鯛昆布締め
	長芋 紅芯大根 煎酒
造里二皿目	本鮪 醤油麹 あしらい一式
焚　合	えびいもあられ揚げ
	本ずわい蟹 百合根
	人参 木耳 三つ葉 露生姜
焼　肴	子持ち鮎塩焼 南瓜松風 茗荷
留　肴	京赤地どりすき煮 九条ねぎ 玉葱 エリンギ茸
御食事	占地御飯 味噌汁 香物
水　物	

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

今西清兵衛商店は明治17年（1884年）創業。室町時代にかけて奈良で確立された画期的な技法と、奈良を指す地名・南都より「南都諸白（なんともろはく）」と呼ばれた伝統を今に伝える酒蔵です。「春鹿」という酒名は、その時に春日大社の「春」とその神獣である「鹿」にあやかって名付けられたと言われています。当日は酒蔵の担当者も来場。酒造りへの想いや情熱など、奥深いお話とご一緒に美酒を堪能する一夜をお過ごしください。
＊写真は今西清兵衛商店の中野さん、蔵元の今西社長、吉田さん（左より）

発酵中のもろみ入りで香り高い「純米大吟醸活性にごり生酒 しろみき」や酒造好適米「露葉風（つゆばかぜ）」を使用しまろやかに熟成させた「木桶仕込み 生もと純米生原酒」など、定番の銘柄から期間限定の品など全6種の日本酒をご用意いたします。

ご予約・お問い合せ

日本料理 嵯峨野　TEL:075(342)2163

＊完全ご予約制とさせていただきます。（各回定員35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旅行券はご利用対象外とさせていただきます。

本イベントは飲酒を伴いますので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　京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地　TEL：075（342）2111㈹
http://www.princess-kyoto.co.jp　地下鉄烏丸線四条駅⑤番出口より徒歩約3分