



# キンシ正宗 Maker's Dinner

ききさけし  
～キンシ正宗より唼酒師・村井 宣夫氏をお迎えして～

『キンシ正宗』は、天明元年（1781年）に京都市中京区で創業後、明治13年（1880年）に京都伏見へ移転し200有余年。本社蔵内にある時間70トン以上湧き続ける伏水「常盤井の水」は、日本の名水百選にも選ばれ御香宮に湧き出る「御香水」と同じ水脈となる名水。当日は、『キンシ正宗』酒造より唼酒師の村井 宣夫氏を招聘し、特別にご用意した蔵出しの日本酒と鉄板焼「豊園」の特別料理とのペアリングをご堪能いただきます。「伝承の技」を礎にさらなる精進を重ね、皆さまに愛される「至高の一滴」を丹精込めて造り続ける「キンシ正宗」の歴史やこだわり、そして日本酒の選定ポイントや美味しい飲み方など興味深いお話をいただきます。

開催日 2022年 1月25日(火)・26日(水)

◆時間 18:00～20:30(受付17:30～)

◆会場 2階 鉄板焼「豊園」

◆料金 お一人様 ￥16,000  
(料理・飲物・サービス料・消費税込)



新型コロナウイルス  
感染防止対策実施中  
ご協力お願いいたします。



※新型コロナウイルス感染拡大防止に対し、お客様の安心・安全を第一に、ガイドラインに沿ってご案内を行っております。  
なお、ガイドラインは随時見直いたしますので、詳しくは公式サイトをご確認ください。※感染症の拡大状況もしくはは政府・自治体からの要請により、内容を予告なく変更する場合がございます。

※それぞれ1週間前までにご予約をお願いいたします。満席となり次第、受付を締め切らせていただきます。※各回とも定員15名様とさせていただきます。(最少催行人数8名)  
※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。 ※お席は、間隔を空けてご相席となりますのであらかじめご了承ください。  
※お車を運転される方、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。 ※写真はイメージです。

ホテル日航プリンセス京都

ご予約・お問い合わせ

鉄板焼 豊園

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町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>



TEL.075(342)2199 (直通) 受付時間 11:00～20:30

当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。



## MENU

- ・前菜の5種盛り  
(水蛸と梅肉・松前漬け・胡麻豆腐  
・サーモンとモッツアレラチーズ・生ハム)
- ・真鯛の杉板焼き いくらの醤油漬けをちりばめて  
九条ねぎと西京味噌のアクセント
  - ・フォアグラの鉄板焼き  
クレーム・ド・カシスとフランボワーズソース添え
- ・オマール海老の“キンシ正宗”上製純米吟醸酒の酒蒸し  
上製塩ポン酢を添えた包み焼き
- ・国産牛サーロインの鉄板焼き “キンシ正宗”上製ごまポン酢添え  
昆布の佃煮入りマデラソースとともに
- ・豆乳のブランマンジェと抹茶のアイスクリーム
  - ・コーヒー または 紅茶



※アレルギー特定原材料7品目 卵、乳成分、小麦、えび、を含む原材料を取り扱っております。詳しくはお問い合わせください。

※完全ご予約制とさせていただきます。

※定員に達し次ご予約受付を終了とさせていただきます。

※イベント開催日の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%)

※当日受付にてご清算ください。

※ご予約の際に、お名前・ご連絡先をお伺いいたします。いただいた個人情報はご予約

確認の連絡・ホテルからのご案内の送付のみに使用し、その他の目的で利用いたしません。

※メニュー内容は変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

## 京のさわやかスパークリング



金鶏正宗純米酒を使用した日本酒のスパークリング。  
爽やかな酸味が心地よく、  
飲みやすくすっきりとした味わいに仕上がっています。

アルコール度数：8%～9%

## 松屋久兵衛 純米大吟醸酒



創業者の名を冠したキンシ正宗最高峰の純米大吟醸。  
兵庫県産山田錦を100%使用し35%まで精米。  
製麴に麴蓋を使用し、杜氏入魂の手造りで丁寧に醸しています。  
爽やかな吟醸香と上品で雑味のない綺麗な酒質が特徴です。

使用米：兵庫県産山田錦 日本酒度：+1.0  
精米歩合：35% 酸度：1.2

## 金鶏正宗 純米吟醸酒



京都を代表する酒米「祝」を100%使用。  
55%精米にて手造りで丁寧に醸造。クリーミーなやさしい香りと、  
祝の特徴でもあるキレの良い甘さが心地よい、爽やかな味わいです。  
「第14回フェミニリーズ世界ワインコンクール2020」純米吟醸部門金賞。

使用米：京都産祝米 日本酒度：±0  
精米歩合：55% 酸度：1.2

## 金鶏正宗 純米吟醸生原酒



京都産祝を100%使用して仕込んだ純米吟醸を生原酒のまま瓶詰。  
華やかな吟醸香を持ち、原酒ならではのフルーティな甘みと  
上品でキレの良い味わいが特徴。  
フォアグラとのマリージュを是非ご堪能ください。

使用米：京都産祝米 日本酒度：+0.7  
精米歩合：55% 酸度：1.3

## 金鶏正宗 特別純米酒



五百万石を60%精米にて手造りで丁寧に醸した特別純米酒。  
落ち着いた香りの中にも重厚な味わいが特徴です。  
「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2020」メイン部門金賞受賞。

使用米：京都産五百万石 日本酒度：+1.5  
精米歩合：60% 酸度：1.4

## 金鶏正宗 純米大吟醸酒 祝 45% 平成28年度醸造熟成酒



平成28年度醸造した京都産祝を100%使用、精米45%の純米大吟醸酒。  
香りや味わいが柔らかくなり、程よい辛みと香りが渾然一体となった、  
深みのある味わいに仕上がっています。  
生産本数限定の貴重な熟成酒です。

使用米：京都産祝米 日本酒度：+1.0  
精米歩合：45% 酸度：1.2