

CENTURY

SAGAMI ONO



会席料理と ワイン & 日本酒 を楽しむ会

今回の日本酒

泉橋酒造株式会社

- とんぼ
スパークリング
- 夏ヤゴピンク

2017.5.23 (TUE)



※写真はイメージです

ソムリエのワインと地元泉橋酒造の日本酒が織り成す、会席料理の夕べ

ソムリエや寺田副杜氏のお酒語りを聞きながら、料理長が腕を振るった夏の特別会席料理を。

日本酒を、今宵は冷酒グラスとワイングラスで利き酒もお楽しみいただきます。

ご夫婦で、あるいはお友達と、優雅なひとときをお過ごしください。

2017年5月23日(火) 18:30~20:30

10階 日本料理 つつじの茶屋「かるみや」

定員 30名

お一人様 ¥8,500 (10,098)

※()内はサービス料10%と消費税を含むお支払い総額です。

お料理: 特別会席料理

お飲み物: 夏の冷酒2種 (冷酒グラス&ワイングラス)

シャンパン CHRISTIAN BUSIN Brut Tradition (グランクリュ・ヴェルズネイ村)

赤ワイン Corse Figari Rouge 2013 (コルシカ島)

冷酒: 夏ヤゴピンク 生酏 雄町 (泉橋酒造)

純米吟醸 とんぼスパークリング 微発泡 (泉橋酒造)



Sommelier 小牧 直樹

1990年山のホテル入社。フレンチサービスとワインに魅了される。その後、一般社団法人日本ソムリエ協会認定、ソムリエ取得。箱根ハイランドホテルでソムリエとして活躍後、小田急ホテルセンチュリー相模大野副支配人、現在に至る。

酒造紹介

泉橋酒造株式会社

神奈川県海老名市に所在しており、酒蔵の創業は、江戸安政4年(1857年)です。

「酒造りは米作りから」の信念のもと、酒米作りから精米・醸造まで一貫して行う栽培醸造蔵です。



10F 日本料理 つつじの茶屋

【ご予約・お問い合わせ】受付時間 10:00~19:00 TEL.042-767-1111(代)

小田急
ホテルセンチュリー 相模大野

— 小田急線 相模大野駅直結 —

〒252-0303 神奈川県相模原市南区相模大野 3-8-1
相模大野ステーションスクエア 7F~14F

小田急ホテルセンチュリー相模大野

検索