



会席料理と ワイン & 日本酒 を愉しむ会 “早春の喜び” 2018.2.22 (Thu)



今回の日本酒

泉橋酒造株式会社

- 茜(あかね)黒とんぼ生酛
- とんぼラベル(新酒)



※写真はイメージです

ソムリエおすすめ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

ソムリエのお酒語りを聞きながら、料理長が腕を振るった特別会席料理を。

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。

2018年2月22日(木) 18:30~20:30

10階 日本料理「つつじの茶屋」

お一人様 ¥10,000 (消費税・サービス料込み)

お料理：特別会席料理 (前菜、お椀、造り、焼き物、煮物、食事、デザート)

お飲み物：季節の冷酒2種、
シャンパン1種、赤ワイン1種

冷酒：茜(あかね)黒とんぼ生酛
とんぼラベル(新酒)



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。



イベント参加者の皆様へ | イベント当日の前・後泊ご宿泊正規料金より **20%優待** いたします。お気軽に申し付けください。

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 —

[ご予約・お問い合わせ] 受付時間 10:00~21:00
日本料理 つつじの茶屋 (10F)

TEL.042-767-1111(代)

小田急ホテルセンチュリー相模大野 検索
ホテルの情報
盛りだくさん
小田急ホテルセンチュリー相模大野で
公式 Facebook ページを検索!