

## 日本酒とフレンチを楽しむ =水芭蕉「Sake Nouveau」の会=

群馬県川場村永井酒造 蔵元 永井則吉氏を迎え美食会を開催いたします

銘酒「水芭蕉」の新酒を中心に限定酒や大吟醸をご用意、フレンチと日本酒の新たな魅力をお楽しみ頂きます。永井酒造さんとは、昨年末に開催した「日本酒とフレンチの会」は大好評を頂きました。今年の春には、「水芭蕉と桜を愛でる蔵元ツアー」で川場村に伺い、親交を深めさせて頂きました

**日時** 平成 29 年 10 月 27 日 (金) 18 : 30 (受付 18 時)

**会費** 10000 円 (ドリンク付・税別)

(アルコールをお飲みにならないお客様には、スペシャルドリンクをご用意させて頂きます)

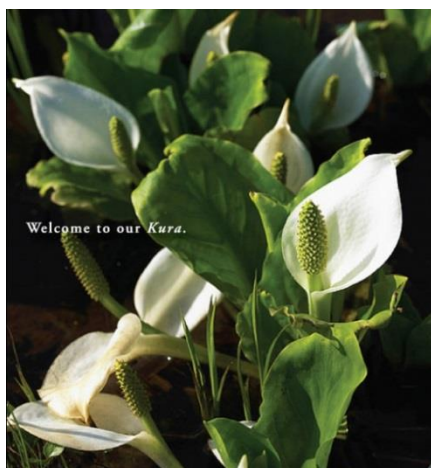
今年の新米で仕込んだ 出来立ての新酒 「Sake Nouveau」を先駆けてお楽しみ頂きます。

MIZUBASHO PURE、限定酒、大吟醸酒とメニューに合わせて銘酒 水芭蕉で

フレンチとの満ち足りたひと時をお楽しみください

料理は、地元食材と銘酒 水芭蕉の故郷 川場村の食材を中心に弊社料理長平舘亮治 (静岡県ふじのくに 食の都づくり仕事人 初認定者) が日本酒とのマリアージュをお楽しみ頂く MENU を創作致します。

当日は、awa 酒協会理事長でもある同氏から蔵元秘話とともに 日本酒ブームの火付け役 Awasake (スパークリング日本酒) についてのお話を伺う予定です。



MIZUBASHO PURE : 日本酒造りの知恵とシャンパーニュ地方の伝統ある製法をあわせた、

世界初「瓶内二次発酵」による発泡性清酒 世界23ヶ国に輸出しミシュラン6星ホテルや星付レストランが使いハリウッドスター愛飲酒として知られ、首相官邸晩餐会で乾杯酒です

**ご予約・お問合せ : 0120-007-037**

※アルコールを伴う食事会ですので未成年の方のご参加は、ご遠慮下さい

※お車の運転をなさる方へのアルコール飲料のご提供も控えさせて頂きますので、公共交通機関及び運転代行等のご利用をお願い致します