

だしにこだわる 究極のだし



妙高山を源にして地下深くから自然に湧き上がる伏流水で作る〈だし〉

最上級の昆布と鰹節、そして妙高山を源にして地下深くから自然に湧き上がる伏流水でとった究極のだしをご用意いたします。

すべての料理の基本となる、おいしいだしを使ったお料理をお楽しみください。

第37回

新しい生活様式での

新潟美食倶楽部

新しい生活様式に沿って感染予防対策を行い、2日間に分けて開催いたします。

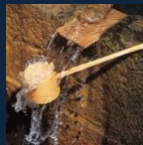
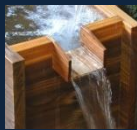
- 客席は1m以上の間隔で配席いたします
- お飲物はスタッフが個別にお注ぎします
- 感染防止に配慮して進行いたします

《お客様へご協力をお願い》

- ご入場の際、手指の消毒にご協力ください
- 検温およびご連絡先の記入にご協力ください
- ご飲食時以外はマスクの着用をお願いします



鮎正宗酒造
AYUMASAMUNE Shuzo



新潟県妙高市の市街地から国道292号で長野県境に向かい6キロ。深い緑に包まれた山あいの里・猿橋の地に酒蔵があります。総業は、明治8年(1875年)

初代飯吉彦佐衛門が枯渇することを知らない良質の湧き水で酒を醸したことが始まりです。今尚、蔵の下からこんこんと音を立て自噴しています。この大自然に育まれた湧き水が生み出す酒は、「やわらかな口当たりで、さらりとした甘さを感じ、飲んでいるうちにすっと消える…」

開催日

定員/両日各100名様限定
※各日定員になり次第締切となります

会場

両日とも

表の会 10月13日(火)

式の会 10月14日(水)

新潟グランドホテル
3階『悠久の間』

◎ご予約・お問合せ

☎025-228-6220

○時間/開場18:00 開演19:00

○金額/お一人様

12,000円(サービス料・税金込)

-今宵のおさけ-



純米にがり酒 昆



純米吟醸 金ラベル



純米吟醸原酒 秋上り



唎酒師<村山和恵>の日本酒の楽しみ方

当日は「酒サムライ」の称号を持つ、唎酒師の村山和恵さんをゲストにお招きし、お酒とお料理の合わせ方など、日本酒の楽しみ方についてトークいただきます。

新潟
酒蔵

第73回酒類鑑評会で最優秀賞を受賞した
鮎正宗酒造のお酒と
究極のだしを使った
本間料理長こだわりの
日本料理を楽しむ会

NIGATA GRAND HOTEL

2020

ウォーターフロント&ナイスビュー
新潟グランドホテル

新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地
■Eメール info@ni-grand.co.jp ■http://www.ni-grand.co.jp