



賀茂鶴酒造株式会社  
法人設立100周年記念



# 賀茂鶴 × 京もみじ

杜氏による酒語りと共に、

# 日本の食と酒を 味わう夕べ。

初夏の味覚と酒のマリアージュを愉しむ会

賀茂鶴酒造 二号蔵杜氏 椋田 茂

広島生まれ。平成9年に賀茂鶴酒造に入社、平成23年に醸造部二号蔵配属杜氏に就任。全国新酒鑑評会で金賞など数多くの受賞歴をもつ。「広島錦」の醸造を任されている。



横田料理長によるこだわりの夏の訪れを感じる日本料理と、賀茂鶴酒造の「広島錦」や夏限定酒など料理に合わせてご用意。ゲストに椋田茂杜氏を迎え、語らいと美酒美食のひとつときをお楽しみください。

日本料理京もみじ 料理長 横田 秀治

料亭新月で10年の修行を経て、東洋観光グループに入社。さらに修行を重ね現在料理長に至る。一般社団法人広島県日本調理技能士会 副幹事長。



- お品書き
- 先附 山海珍味盛り合せ
  - 御作り 石鯛 甲烏賊 本鮪 花穂 土佐醤油
  - 蓋物 黒鮫利休煮 冷し冬瓜
  - 台の物 里芋海鼠腸焼 若荷子 山路伽羅煮
  - 合肴 米茄子鴨焼き
  - 酢肴 鱧雑具 山路伽羅煮
  - 食事 捏蕎麦 冷し汁
  - 甘味 大吟醸酒粕のチーズケーキ

予約制 2018年 6月14日 木  
18:30～20:30 (受付時間18:00～)

会場 ホテルセンチュリー21広島 11階「日本料理京もみじ」  
料金 お一人様 10,000円 お食事・日本酒、その他お飲み物 税金・サービス込



※仕入れ状況等により、内容が多少変更になる場合がございます。 ※料理写真はイメージです。

感謝と笑顔でご奉仕 ©東洋観光グループ

11F 京もみじ 日本料理

ご予約お問い合わせ TEL.082-263-5531  
momiji@century21.gr.jp  
11:00～14:30(L.O.14:00) / 17:00～21:30(L.O.21:00)  
※日・祝日の夜営業はお休みの場合あり  
【定休日】月曜日(祝日の場合は翌日)

広島市南区の場町1-1-25  
ホテルセンチュリー21広島 11F  
ホテルセンチュリー21広島 検索  
広島駅南口より徒歩5分!

