

報道関係各位

2023 年 11 月 8 日
株式会社奈良ホテル**奈良県酒造組合 3 蔵元の人気商品が楽しめる 日本料理「花菊」人気イベント第 3 弾****はじまりとこれからの酒 奈良酒と本格日本料理のペアリングを楽しむ
「奈良酒飲み比べを楽しむ会」開催について**

開催日：2023 年 12 月 8 日（金） 18：30～20：30

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：原田 隆太）は、7 月と9月に開催し、ご好評をいただいた「奈良酒飲み比べを楽しむ会」を日本料理「花菊」にて2023年12月8日（金）18：30より開催いたします。

「奈良酒飲み比べを楽しむ会」は、奈良県酒造組合協力のもと、蔵元の方とお話を交えて奈良酒と日本料理のマリアージュをお楽しみいただきます。

今回の「はじまりとこれからの酒」は、菩提配入門編となるように意識して醸造された倉本酒造の「つげのひむろ 菩提配 純米古酒」や、吉野杉の杉樽に肌添えした、スッキリ爽やかな香りで飲みやすい北岡本店の「八咫鳥 純米 たる酒」、奈良県香芝市で生産された酒米“露葉風（つゆはかぜ）”のみで醸した澤田酒造の「香芝マインド 純米吟醸 初穂乃香」をご用意いたします。そのほか、各3蔵元自慢の銘柄をお料理に合わせてご提供いたします。

お料理は奈良に古くから伝わる多麴の赤味噌を再現した甘口の味噌“五徳味噌”を合わせ、杉の香が引き立つ「銀鱈の杉板焼き」や、日本酒に相性ピッタリな「紅ずわい蟹と水菜の蟹味噌和え」など旬の素材にこだわりの技を凝らした特別会席をご提供いたします。奈良県酒造組合様やSAKE DIPLOMA(酒ディプロマ)の資格をもつ当社スタッフによるお話を交えて奈良酒と日本料理のペアリングをお楽しみください。

蔵元の方から直接お話を聞ける、またとないこの機会をぜひお楽しみください。



※写真はすべてイメージです。

■「奈良酒飲み比べを楽しむ会」詳細

- ・開催日 2023年12月8日（金）18：30～20：30
- ・店舗 日本料理「花菊」
- ・料金 お一人様 13,000 円 ※ 表示価格はサービス料(10%)と税金が含まれています。
- ・ご予約 TEL. 0742-24-3044（レストラン予約 9：00～17：00） または WEB 予約



奈良県酒造組合 3 蔵元によるはじまりとこれからの酒。

【はじまりの酒】「つげのひむろ 菩提酛純米古酒」倉本酒造（都祁）

【伝統の酒】「八咫鳥 純米 たる酒」北岡本店（吉野）

【これからの酒】「香芝マインド 純米吟醸 初穂乃香」澤田酒造（香芝）

上記の日本酒とその他にもお料理に合わせた 3 銘柄をご用意しております。
※日本酒は各銘柄 60 cc でご用意いたします。1 銘柄はリキュールをご用意。



お献立

【御先付】紅ずわい蟹と水菜の蟹味噌和え

【御前菜】豚角煮奉書巻き 里芋彩り揚げ 紫花豆綾煮
ほうれん草白和え 黄金山吹

【御吸物】酒粕仕立て 有頭海老 小芋 菊菜 柚子

【御造り】鰯の薄造り 芽物一式

【御焼物】銀鱈 五徳味噌 杉板焼き

【御蒸物】季節の一品

【御飯】鯛茶漬 べったら漬 ござう醤油漬

※仕入れ状況により料理内容や産地等が変更になる場合がございます。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記 URL よりご覧ください。

■JR ホテルメンバーズ：<https://www.jrhotel-m.jp/app/>

■WESTER ポイント：https://wester.jr-odekake.net/wester_app/



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL：0742-24-1151 FAX：0742-24-0255 担当 津川・山本

E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町 1096

TEL: 0742-26-3300 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>