

日本料理「暦」

第5回美酒と美食を楽しむ会

開催日時 10月6日(月) 19時〜21時(受付18時30分)

開催会場 日本料理「暦」

料 金 お一人様 5,000円

春先に仕込まれた新酒はひと夏をじっくりと寝かせて熟成
まさに飲み頃を迎え、ひやおろしとして
皆様の元へ届く季節がやってきました。

日本料理「暦」美酒と美食を楽しむ会で、
新ひやおろしとともに秋の味覚をお楽しみ下さい。

福岡県10歳元を一同に集めた
新ひやおろし飲み比べリスト



- 萬代 純米ひやおろし
- 亀の尾 吟醸酒 寿限無
- 瑞穂菊 純米吟醸ひやおろし
- 比翼鶴 本醸造ひやおろし
- 池亀 吟醸ひやおろし
- 有董 有董ひやおろし
- 喜多屋 純米吟醸のさとひやおろし
- 天の宙 純米吟醸ひやおろし
- 九州菊 純米吟醸ひやおろし
- 西乃蔵 純米ひやおろし

