

和食と日本酒を愉しむ会

(株) 喜多屋 & 和創り 萌木 コラボイベント

11/19 [水] 18:30 - 20:30 (受付/18:00~)

会場：KKRホテル博多 和創り 萌木

〒810-0022 福岡市中央区薬院4-21-1 TEL：092-521-1432

参加費：8,500円 (税込)

イベント内容

- 厳選料理と限定日本酒のペアリング
- 焼きタラバ蟹、焼き松茸、博多和牛ロースト、握り寿司 等が味わえるライブキッチン
- 特設カウンターで味わえる限定日本酒
(※季節限定酒や新酒まつりでしか味わえない日本酒の数々)
- 木下宏太郎 社長による、当日のお酒のスペシャルトーク

<料理>

- ・季節酒肴「料理長厳選料理 各種」：河豚皮ポン酢 / 焼鰯 / 合鴨葱味噌焼 等
ペアリング喜多屋ナチュラルスパークリング吟のさと
福岡県八女産「吟のさと」を100%使用した、シャンパンと同じ瓶内二次発酵の日本酒スパークリング。
- ・造里「季節の鮮魚」：九絵 / ヤイト鰹 等
ペアリング：純米吟醸 蒼田 秋の生酒
秋の限定酒！！山廃仕込みのひやおろし！！
軽快な飲み口で幅のある旨味とフレッシュ感の生きたキレのある味わいは、旬の魚との相性抜群。

<ライブキッチン>

- ・焼物：焼きタラバ蟹、焼き松茸 等 / 揚げ物 / 肉料理：博多和牛ロース 等 / 食事：握り寿司 / 水菓子

<日本酒カウンター>

- ・純米吟醸 喜多屋 ひやおろし 秋酒
- ・純米大吟醸 喜多屋 SEASONS WINTER
- ・純米吟醸 喜多屋 <新酒まつり限定>
- ・特別純米酒 喜多屋 生酒 <新酒まつり限定> 等 全7種

【参加申し込み方法】

お電話若しくは、
右のQRコードを読み取り
必要事項をご入力ください

