



JYUK UAN

寿麴庵

&
相模
灘

久保田酒造

9/6金 17時～
メーカーズディナーご案内

重陽の節句を
不老長寿の菊酒で祝う



2024年8月吉日

暑い日が続きますが、皆さまお健やかでしょうか。

懐石料理 寿麴庵では、名酒『相模灘』で多くのファンを持つ、久保田酒造の蔵元をお招きしてメーカーズディナーを開催します。身体の邪気を払い不老長寿を願う重陽の節句の頃ですので、ご参加の皆様のご健康をお祈りし、相模灘の菊酒での提供もさせていただきます。

岩手県産松茸や島根県産のどぐろをはじめとする秋の味覚の懐石料理特別コースを、寿麴庵の小林正明料理長がご用意し、久保田酒造の様々な銘柄をペアリングしてご提供します。

久保田酒造女将の久保田加奈さんから、酒造りの貴重なお話を直接伺いながら、美味しいお酒と懐石料理特別コースのマリアージュをお楽しみください。

懐石料理 寿麴庵一同



※写真はイメージです

ご予約 電話 042-649-0608(寿麴庵)でお受けします

開催日時 2024年9月6日(金) 17時～

場所 懐石料理 寿麴庵

(〒252-0174 神奈川県相模原市緑区千木良 533)

料金 1名様 ￥30,000 (コース料理、ペアリングお酒、税・サ込) ※キャンセルポリシーは別紙へ

送迎 JR・京王線橋本駅近く、JR 相模湖駅近くより送迎 ※詳しくは別紙へ

寿麴庵 & 久保田酒造
メーカーズディナー 9/6 (金) 開催

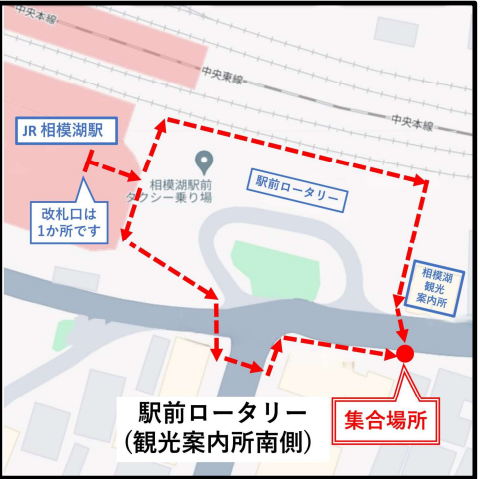
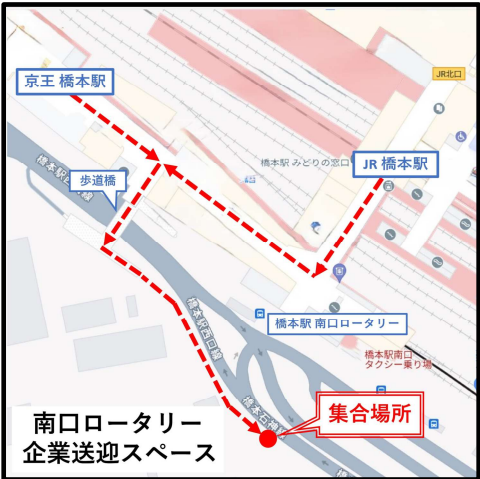
※ アレルギーのある方は、ご予約時にお知らせください
※ キャンセルポリシー：キャンセル料は下記のとおりです
前々日キャンセル：料金の 50%
前日～当日キャンセル：料金の 100%

マイクロバス送迎のご案内

- ・送迎バスのご利用をご希望される方は、事前にお申し付け下さい。
- ・送迎バスは定刻に出発致しますので、乗り遅れにご注意下さい。



集合場所●と予定時刻



J R 橋本駅南口

J R 相模湖駅

寿麴庵

【往路】 16時00分出発→・・・→ 16時45分→・・・→17時00分到着

【帰路】 21時10分到着←・・・← 20時25分←・・・←20時10分出発

お問い合わせ先 寿麴庵 ☎042-649-0608