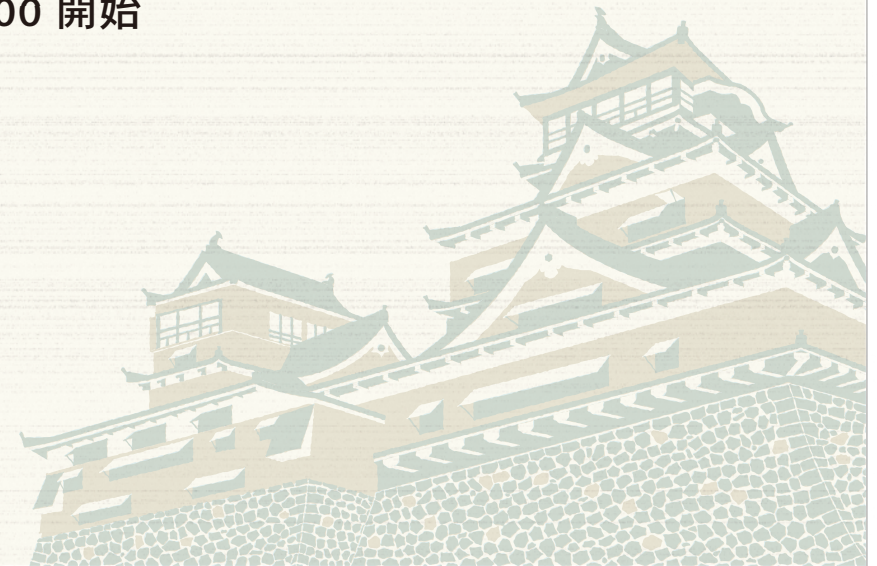


第44回 蔵元さんと一緒に 日本酒を愉しむ会 @MuSuBu

熊本市の銘酒「瑞鷹」

2023.10.5

19:00 開始



日本と世界を、地域と都市を人と人をむすぶ
ポップアップ型ショールーム

MuSuBu
HAPPO-EN PRODUCE TEAM



WEB
SITE



MuSuBu
HAPPO-EN PRODUCE TEAM



熊本市の銘酒「瑞鷹」 と創作料理のペアリングを愉しむ



熊本の酒蔵「瑞鷹(ずいよう)」は、
慶応3年(1867年)創業者吉村太八氏によって熊本の酒造りを始め
「こころのうるおい、醸します。」を企業メッセージとして、
「酒は、心を潤し、心を豊かにするものである」という考えに基づき
酒類や関連商品を開発提供し続けています。

今回は、瑞鷹のひやおろしをはじめとする日本酒に合わせて、
「あか牛」「鯛」や、熊本のフレッシュな「野菜」を使用した
八芳園シェフ考案のスペシャルコースをご用意いたします。

秋の夜長、上質な大人の時間を蔵元さんのお話と共に愉しみます。



※画像はイメージです

蔵元の方からお話を聞きながら
新しい「日本酒」の魅力を感じ取るイベントです

日時 **2023年10月5日(木)**
19:00 開始 [受付 18:30]

場所 **八芳園 MuSuBu** 〒108-0071 東京都港区白金台 4-9-19
HAPPO-EN URBAN SQUARE 1・2F



会費 大人1名様 / ￥11,000 (税込・サービス料込) | 定員 25名様

内容 《料理》 日本酒に合う八芳園シェフがつくる「オリジナルコース料理」
《日本酒》 瑞鷹の「ひやおろし」をはじめ数種類をコースに合わせてご用意。
● 瑞鷹 蔵囲い純米酒 ● 芳醇純米酒 瑞鷹
● 吟醸酒 吉祥瑞鷹 ● 純米酒 菜々 爽快酸甘口(限定品)
● 平成29年酒造年度 低温熟成 純米吟醸 爽酸旨酒(限定品)
※都合により、日本酒の銘柄は変わることがございます。ご了承ください。

ご予約・お問合せ 右記、二次元コードより
パスマーケットにてご予約承っております。



※過去のイベント様子