

大和屋酒舗 × 日本料理吉水

コラボレーション企画

「冬の味覚を愉しむ夕べ」

旬の料理とおいしいお酒

寒さ厳しい時期に美味しいカニや寒ブリをメインに、
今しか味わえない吉水調理長森井の得意とする創作スタイルを織り交ぜた
旬のおもてなしコースとお酒が楽しめるイベントです。



■日時: 2016年2月19日(金)

19:00~21:00

(18:30~受付)

■会場: 日本料理 吉水(きっすい)

【ホテルサンルート広島内 15階】

■会費: お一人様 10,000円

(料理・ドリンク代含む・消費税・サービス料込)

■内容

大和屋酒舗によるレクチャーと共に森井料理長自慢の料理7品にあわせた銘酒をお楽しみいただきます。

■定員: 30名様(定員になり次第締め切りとさせていただきます)



選りすぐりの日本酒と
お料理とのマッチングを
ぜひ体感してみてください。
吉水調理長 森井 宏和

【出品予定酒】

賀茂泉 立春朝搾り
飛露喜 純米無濾過生原酒
鍋島 純米吟醸
黒龍 特選吟醸酒
五凜 純米大吟醸
その他...

日本の食卓に美味しいワイン
もご用意しております。



日本料理 ^{きっすい} 吉水

ランチ/11:30~15:00(ラストオーダー14:00)
ディナー/17:00~21:30(ラストオーダー20:00)
休業日: 不定休

 ホテルサンルート広島

ホテルサンルート広島内 15階

〒730-0051 広島市中区大手町 3-3-1
ご予約・お問い合わせは

電話 082-249-5657

※写真は全てイメージです