レストラン &me アンドミー

蔵元ディナー

第5回

in 水戸京成ホテル

第5回タイアップ酒蔵 明利酒類株式会社

江戸時代末期・安政年間創業の加藤酒造店を前身とし、
1950年に設立された総合酒類メーカーです。
自社開発の「小川酵母」は日本醸造協会10号酵母として全国の酒蔵で採用され、
代表銘柄「副将軍」は全国新酒鑑評会で15回の金賞を受賞。
すばらしい芳香と酸の少ないまろやかな味わいを持ったお酒に仕上げました。
時を重ねて磨かれた味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

要予約 限定20名様

日本酒ペアリング付き
ディナーコース **8,000円**(税込)

- 副将軍ひやおろし×オードブル
- 水府自慢無濾過原酒×魚料理
- 水府自慢原酒×メイン料理
- 副将軍大吟醸×パスタ料理

10.17(土)

開催時間 17：30- ✿ 受付 17：00-

MITO KEISEI HOTEL
レストラン＆me アンドミー
〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73
https://www.mito-keiseihotel.com/

メニュー詳細はホームページをチェック
ご予約お問い合わせ
TEL 029-226-3111