

冬の愉しみ 季節限定の日本酒

「しぼりたて」

呉阪急ホテル 日本料理「音戸」にて 2018年12月18日（火）より販売開始

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人 落谷 弘幸）日本料理「音戸」では、2018年12月18日（火）より、地元 呉を代表する四つの蔵元の「しぼりたて」を販売いたします。寒さがより一層感じられるこの季節、各蔵元では酒造が本格的に始まります。若々しく荒々しくもあり、それでいて華やかな香りが特徴の、この時期にしか味わえない日本酒「しぼりたて」を、料理長おすすめ料理とともに楽しみください。

《概要》

【販売期間】

2018年12月18日（火）～2019年1月31日（木）

※限定入荷の為、なくなり次第終了

【販売場所】

1階 日本料理「音戸」

【種類・料金】

① 千福 〈呉 三宅本店〉

純米無濾過生原酒 たれくち

180ml 1,500円 / ボトル（720ml）5,500円

② 宝剣 〈呉市 仁方 宝剣酒造〉

魂心のしぼりたて 純米生酒 ※広島県内限定出荷

180ml 1,500円

③ 雨後の月 〈呉市 仁方 相原酒造〉

純米吟醸生酒 中汲み

180ml 1,500円

④ 華鳩 〈呉市 音戸 榎酒造〉

八反錦純米吟醸 無濾過生原酒

180ml 1,500円



呉の銘酒4種

《お問い合わせ・ご予約》

TEL:0823-20-1111（代表）

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

本件についてお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画／神垣 篤史

TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス：kamigaki@kurehankyu.jp