

爽やかな香りと涼味が楽しめる

夏限定の日本酒

呉阪急ホテル 日本料理「音戸」にて 2019年6月10日（月）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 おちあい ひろゆき 落合 弘幸）の日本料理「音戸」では、2019年6月10日（月）より、呉を代表する四つの蔵元の夏酒を販売いたします。夏酒は冬から春先にかけて搾られたお酒で、夏をむかえる頃、荒々しさが和らぎまるみを帯びてきます。爽やかな香りと清涼感あふれるフレッシュな味わいを大切にした、暑い季節に美味しい日本酒を、「音戸」料理長おすすめの料理とともに、ぜひお楽しみください。

《概要》

【販売期間】

2019年6月10日（月）～8月31日（土）

※数量限定入荷のためなくなり次第終了

【販売場所】

1階 日本料理「音戸」

【種類／料金】

- ① せんぷく 千福 <呉市 みやげほんてん 三宅本店>
夏くじら 純米吟醸
180ml 1,600円
- ② ほうけん 宝剣 <呉市 にがた 仁方 ほうけん 宝剣酒造>
りょうか 涼香 純米吟醸
180ml 1,700円
- ③ うごつき 雨後の月 <呉市 にがた 仁方 あいほら 相原酒造>
りょうふう 涼風 純米吟醸
180ml 1,500円
- ④ はなはと 華鳩 <呉市 おんど 音戸 えのき 榎酒造>
夏の特別純米酒
180ml 1,400円



四つの蔵元の「夏酒」

【お問い合わせ・ご予約】 日本料理「音戸」 TEL：0823-20-1111（代表）

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます ※画像はイメージです

本件についてのお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画／神垣 篤史（かみがきあつし）
TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス kamigaki@kurehankyu.jp