

【ホテル日航大阪】

日本料理 弁慶「日本酒と和食を愉しむ会」第2回

奈良五條の銘酒「五神」を迎えて

こだわりの日本酒と秋の味覚のマリアージュ



ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)の日本料理「弁慶」では、定期イベント『日本酒と和食を愉しむ会』の第二回として、2015年11月20日(金)19:00より、奈良五條の銘酒「五神」(醸造元:五條酒造株式会社)とのコラボレーションディナーを実施いたします。

「五神」は1924年(大正13年)、金剛山のふもと五條市で創業しました。金剛山系の伏流水と厳選した酒造米を用いて、伝統ある但馬流の昔ながらの手造りを守り、少量生産ながらきめ細かな作業により、芳醇な清酒を生み出しています。「五神」の由来は、古来より神事に必ず供されることから「神」に五條市の「五」を語呂良く配したもので、今日まで地元・奈良を中心に親しまれてきました。

第2回では、大神神社のササユリから抽出した「山乃かみ酵母」を使用した純米酒や純米大吟醸、梅酒など全6種の提案を受け、料理長 高島 稔がインスピレーションと技で秋のメニューを組み合わせ、日本酒と料理の最高のマリアージュを演出いたします。ゲストスピーカーは醸造元より取締役社長 中元 英司氏を迎え、五神の歴史やこだわり、日本酒の楽しみ方などをお伝えいたします。

イベント詳細は下記をご覧ください。

■「日本酒と和食を愉しむ会」 第二回 奈良の銘酒 五神

開催日時: 2015年11月20日(金)18:30~受付、19:00~開宴

料 金: お一人様 ¥9,000(サービス料・税金込み)※30名様限定

提供内容: 乾杯<五神 さわやか梅酒>

<五神 純米吟醸 斗瓶囲い>

先付 柿と菱蟹の白酢掛け

<五神 純米吟醸 まほろばの雫>

造り 皮はぎ肝ポン酢 さより昆布めめ

<五神 特別純米酒>

煮物 雲子黄身煮、里芋、湯葉、紅葉人参

<五神 奈良うるはし純米酒>

焼八寸 まながつお味噌漬、壬生菜浸し、鯛寿司、葱姑煎餅、千枚蕪

<五神 山乃かみ酵母仕込み純米酒>

揚物 河豚唐揚げ

ご飯 鮭の親子御飯、赤出汁、香の物

水菓子 柿、ぶどう

ゲストスピーカー: 五條酒造(株)取締役社長 中元 英司氏

お土産付: 五神 ゆず酒

お問い合わせ・ご予約: 日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419(直通)



※料理はイメージ

■五條酒造について

住所: 奈良県五條市今井 1-1-31

創業: 1924年(大正13年)

金剛山のふもと五條市で創業。金剛山系の伏流水と厳選した酒造米を用いて、伝統ある但馬流の昔ながらの手造りを守り、少量生産ながらきめ細かな作業により、芳醇な清酒を生み出しています。

公式サイト <http://sake-goshin.com/index.html>



■日本料理「弁慶」について

2015年7月7日(火)リニューアルオープン。

“御堂筋の四季”をテーマにした和モダンな店内。伝統に新しさを融合した新メニューを展開。本格会席に加え、単品メニューも豊富。

全国の選りすぐりの日本酒もご用意しています。

席数: 98席(完全個室2室18席、御堂筋カウンター席8席、

ダイニングテーブル席8席、寿司・割烹カウンター席8席を含む)

営業時間: 朝食 7:00~10:30(LO10:00)、ランチ 11:30~14:30

ディナー17:30~21:30(LO21:00) ※全席禁煙。



本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX. 06 (6244) 0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>