

ホテルモンテレ大阪 日本料理『随縁亭』

福井のお酒と初秋を味わう ～豊酒造・白駒酒造をお招きして～

福井県のご協力のもと、豊酒造さま、白駒酒造さまのお酒と、福井の食材を使用した会席料理を、日本料理「随縁亭」の料理長がこの日の為に特別にご用意します。秋の夜長に楽しむ一夜限りのイベントです。

2016年9月19日(月・祝)

18:00 受付 18:30 スタート

会場：ホテルモンテレ大阪 14F 浪鳴館 - ろうめいかん -

お一人様 8,000円 税金・サービス料込

- ・日本料理「随縁亭」の福井の特別会席
- ・豊酒造さま、白駒酒造さまの日本酒

お料理それぞれに合ったお酒をご用意いたします。

お酒は十分にご用意しておりますが、数に限りがございます。

品切れの場合はご了承ください。

※完全ご予約制です。20才未満のお客様のご参加はご遠慮ください。

9/19
月・祝



日本料理
随縁亭
ZUIENTEI

ご協力：福井県

蔵元のご紹介

白駒酒造 (はくこましゅぞう)

創業 300 年余の歴史を誇る「福井県今庄の酒」。
元禄 10 年 (1697 年)、徳川将軍奉行所より「古代酒鑑札」
が交付され京藤家は酒造りを営んできました。
北陸 3 県をつなぐ北国街道の宿場町として栄えた今庄郷だ
けでなく、南は敦賀・足田、北は武生・府中に至るまで多
くの人が酒を求めて当店を訪れました。
冬の凛とした寒さの酒蔵で、昔ながらの手づくり酒醸法で
深いコクときめ細かい味わいを持たせた酒は創業以来受け
継がれています。



豊酒造 (ゆたかしゅぞう)

当蔵は宝暦 3 年 (1753 年) 豊村野田の地に創業し、地
元の皆様に愛飲していただける清酒を造り続けてまいり
ました。幸い、米・水 (日野川伏流水) にめぐまれ、歴
代蔵元が酒造りに精進し、高品質の清酒をお届けきた
と自負しております。
平成 14 年の仕込みより福井県の気候風土が生み出す地
酒に徹し、水の加工・温度、湿度管理を必要最低限度とし、
福井の米・水で地元の気候風土が醸すこだわりの酒を造ろ
うと努力しております。



華燭



ご予約・お問合せは
ホテルモンテレ大阪 8F 日本料理『随縁亭』
TEL. 06-6458-5685 (直通)
火曜日定休 (祝日の場合は営業)

J R 大阪駅 桜橋口より徒歩 5 分

