

ホテルポートプラザちば
銘酒と謹製料理堪能会「第8弾」

日本酒

利き酒堪能会

令和7年7月12日(土)

限定50名(ご予約制)

お1人様

10,000円

(税サ込)

ホテルポートプラザちば宴会場

受付17:30~ 日本酒のお話し18:00~18:15 利き酒堪能会18:15~20:00

銘酒との出会いを通して、
旅心誘う地酒を堪能。

いまでやが有する千を超える銘酒から選んだ逸品と、ホテルポートプラザちば調理人が
吟味調理した銘肴・食事等酒肴品をひとつひとつ味わい愉しむイベントです。

乾杯

◎ 水芭蕉 純米吟醸 辛口スパークリング

前菜

◎ 中華冷菜盛り合わせ

くらげと押し豆腐の和之物 金箔飾り 鮎のオイス
ターソース煮 豚ロース肉の広東焼 クリーム
チーズと搾菜の冷菜 XO醤添え 鱈のチャイニー
スカルパッチョ九条葱と山椒のソース

◎ フルックリンクラ オクシテンタル

◎ 御祝 海老真丈の吸いとり仕立て

◎ 九頭龍 大吟醸 にこり酒

◎ 焼物 金目鯛の松笠焼き

◎ 澤屋まつもと 守破離 愛山
2016ワインテージ

◎ 炒物 牛フィレ肉と季節野菜の豆鼓炒め

◎ 酒屋八兵衛 伊勢錦 純米吟醸 2018

◎ 食事 鯛飯焼茶漬け

◎ 王様 深 純米55% 生詰

◎ 甘味 白あんプリン

◎ 福とアガベ 福とりんご

◎ 特別な一本

◎ ヘンサケ 純米吟醸 アズール

◎ レジス・カミュ×七賢

入荷状況により、料理・銘酒が変更となる場合がございます。

日本酒のエキスパートが酒と肴の相性を一品ごと解説！

解説:操田薫 氏

老舗酒店である「いまでや」の和酒部門スーパーバイザーを経て、同社が取り扱う、
日本酒・日本ワイン・海外ワイン他お酒全般の魅力を飲食店、一般のお客様に向けて
オンラインサイトを通じて広めている。

株式会社いまでや デジタルセールス事業部 部長

日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA 及びワインエキスパート

日本テキーラ協会認定 テキーラマエストロ

日本ラム協会認定 ラムコンシェルジュ

ホテルポートプラザちば

千葉市中央区千葉港 8-5

ご予約・お問合せ 043-247-2877 (営業課)

共催: ホテルポートプラザちば 株式会社いまでや