

銘酒との出会いを通して、
旅心誘う地酒を堪能。

ホテルポートプラザちば
銘酒と謹製料理堪能会「第12弾」

日本酒

利き酒堪能会

令和8年

7月11日(土)

限定50名(ご予約制)

お1人様
通常10,000円が補助で

8,000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

補助券で

2,000円OFF

公立学校共済組合 千葉県職員互助会
千葉支部

- 公立学校共済組合千葉支部の宴会食事券2,000円券が使えます。
- 千葉県職員互助会の宿泊入園等利用券2,000円分(千円券2枚)が使えます。

※キャンセル料については7月4日より全額頂戴いたします。*ご精算については、現金のみとさせていただきます。

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
食事等をひとつひとつ味わい愉しむイベントです。

御献立

ノルウェーサーモンと夏野菜の
テリノスガスパチョソース

KOKURYU AWA 序 2025

フカヒレ入り菜膳スープ

黒木本店 球 芋焼酎

季節の御造り

Maison Aoi 白董

鴨の塩麹焼きローストとコンフィの
盛り合わせ

ゆきの美人 純米吟醸 愛山麴 2年熟成

発酵唐辛子の海老チリソースと
酔っ払い海老

アンテロープ デイブシークハニート
ハーボンバレル熟成

鱧の源平寿司とお吸い物

ロゼノキドケ 純米大吟醸

夏色フルーツのゼリー仕立て

播州一献 純米無濾過 超辛口

入荷の状況により、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・焼酎・海外ワイン他お酒全般のプロジェクトマネジメントを実践する。

株式会社いまでやロジスティクス本部

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