

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都

京の酒、8蔵の呑み比べと季節の懐石『京の美酒と美食』

ホテル日航プリンセス京都（京都市下京区烏丸高辻東入ル、代表取締役社長：篠信治）は、本年10月に開業8周年を迎える感謝キャンペーンのひとつとして、京都で日本酒を造る蔵元8社からそれぞれ3種類の日本酒を選び、計24種類の呑み比べと季節の懐石を楽しんでいただく、『京の美酒と美食』を本年8月31日（金）に開催いたします。

いずれの蔵元も原料となる「水」と「米」にこだわり、独自の製法で育み、守り伝えてきた日本酒の代表銘柄をはじめ、蔵出し原酒や同じ銘柄で大吟醸・純米吟醸など製法の異なる酒の呑み比べ、また市場に出回ることが少ない希少価値の高いお酒や、当日会場で発表される蔵元秘蔵のお酒など、京の酒をさまざまにお楽しみいただけるまたとない機会です。

会場では中央に8蔵のブースを設け、各社の蔵人がそれぞれ説明や質問などに対応いたします。参加者は、ブースを回ってお好みのお酒をお好きなだけ、自由に召しあがっていただけます。また、普段接する機会がほとんどない蔵人から直接話を聞いたり、質問できるのも本企画の魅力のひとつです。

お料理は、お酒によくあう季節の懐石をご用意し、去りゆく夏の風情を目と舌で楽しんでいただきます。

ホテル日航プリンセス京都では、開業8周年を迎えるにあたり、お客様のご愛顧に感謝して、胡粉ネイルホテル限定カラーや特別メニューの販売など、さまざまなキャンペーンを今後も展開してまいります。

【「京の美酒と美食」実施概要】

開催日/2012年8月31日（金）

時間/19:00～21:00（受付 18:15～）

料金/お一人様 12,000円（お料理・お酒・サービス料・税金が含まれています）

会場/ロースの間（3階）

※参加の方全員におみやげがございます。

※当日、各蔵元おすすめの日本酒をおみやげ用に特別販売いたします。

■今回参加する蔵元8社と日本酒は下記の通りです（アイウエオ順）※カッコ内は所在地域と創業年

①キンシ正宗（伏見・1781年創業）

『延年の美禄』—大吟醸 / 『平安の舞』—手造り純米 / 『金閣』—本醸造

②齊藤酒造（伏見・1895年創業）

『古都千年』—純米大吟醸 / 『古都千年』—純米吟醸 / 『古都千年』—純米酒

③佐々木酒造(洛中・1893年創業)

『聚楽第』-純米大吟醸 / 『呑み切り』-蔵出し原酒 / ※当日発表

④招徳酒造(伏見・1645年創業)

『花洛』-純米大吟醸 / 『越畑』-純米酒 / ※当日発表

⑤城陽酒蔵(城陽・1895年創業)

『城陽』-純米吟醸 / 『城陽』-純米酒 / 『たれくち』-原酒

⑥玉乃光酒造(伏見・1673年)

『玉乃光・備前雄町100%』-純米大吟醸 / 『玉乃光・祝100%』-純米吟醸 /

『玉乃光・山麩』-純米吟醸

⑦羽田酒造(京北周山・1893年)

『初日の出』-大吟醸 / 『初日の出』-純米吟醸 / 『初日の出・六友』-純米吟醸原酒

⑧増田徳兵衛商店(伏見・1675年)

『にごり酒』-純米大吟醸 / 『柳』-純米吟醸 / 『稼ぎ頭』-低アルコール純米酒



「京の美酒と美食」
料理イメージ

御献立

1 献肴	烏賊うるか和え 白ずいき酒盗和え 川鮎生姜煮 帆立燻製 枝豆 金山時味噌
2 献肴	造り盛り合わせ 三種盛り あしらい一式
3 献肴	蒸し物 鰻茶巾蒸し 芽葱 香り生姜
4 献肴	鮎柚庵漬 一夜干し はりはり大根
5 献肴	皮剥ぎ竜田揚げ 青唐 ヤングコーン
御食事	鱧押し寿司
味噌汁	
水物	

- お客様からのお問い合わせ 宴会部 TEL: 075(361)1800(直通)
- このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで
ホテル日航プリンセス京都 広報担当 中川・懸樋 TEL: 075(342)2294(直通)
nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp または kakehi@princess-kyoto.co.jp にて承ります。