

サントリー チーフブレンダー  
 輿水精一氏のお話と  
 白幡総料理長考案の  
 ウイスキーに合う  
 特別料理をお楽しみ下さい。

# ウイスキーと 料理のマリアージュ

京都東急ホテル×サントリーのウイスキー講座



サントリー チーフウイスキーブレンダー  
**輿水精一**

1949年山梨県生まれ  
 1日に200種類以上の原酒をテイस्टイングし  
 世界的なコンペティションでトロフィーを受賞した  
 「響30年」をはじめ「山崎50年」「山崎35年」などの  
 高級ウイスキーのブレンドに携わる。  
 NHKプロフェッショナル仕事の流儀の番組出演、  
 ウイスキー関連の著作物出版など幅広く活動。



京都東急ホテル 総料理長  
**白幡 健**

1987年キャピトル東急ホテル(旧東京ヒルトン)入社。  
 2006年京都東急ホテル総料理長に就任。  
 京野菜を使用したメニュー提案、  
 有名シェフや専門家とのコラボ  
 料理教室開催など  
 ホテルでの様々な企画で活躍。

**2/23日** 17:45 ~ 20:30 (受付 17:15)  
 東急ホテル 2F 葵の間



ウイスキー飲み放題と  
料理のマリアージュコース

●お1人様

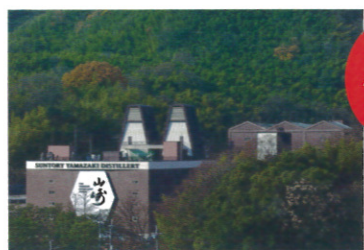
**¥8,000**

17:45 ~ 輿水氏のトークとウイスキーテイस्टイング

19:00 ~ お食事(立食ビュッフェ)、ウイスキー飲み放題  
 高級ウイスキー有料試飲/お楽しみビンゴ大会

【お料理の一例】※お料理は変更の可能性があります。

- ラ・フランスのコンポートと生ハム
- ソーセージトゥールーズ
- スモーク料理
- ウイスキーに合うデザート
- 豚肩ロースのハーブグリル
- 鶏肉と茄子の辛子炒め 中国料理屋々園より
- その他各種



限定  
40名様  
特別企画

山崎蒸溜所見学付き

ウイスキー飲み放題と料理のマリアージュコース

●お1人様

**¥10,000**

JR京都駅八条口(出発 13:45) → 山崎蒸溜所見学 → 東急ホテル(17:30頃着)

【集合時間】 13:15

【集合場所】 JR京都駅八条口 団体バス乗り場前(みやこみち前)

お問い合わせ

**075-341-2684**

京都東急ホテル「特別料理とウイスキーを楽しむ夕べ」係  
 〒600-8519 京都市下京区堀川通五条下ル柿本町580