

初回 2019年1月24日(木)より年6回開催
日本料理「暦」による「美酒と美食を楽しむ会 2019」
～洗練された、料理とお酒の作り出す極上のひととき～

アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ(総支配人:西野 貴志 客室数:48室 所在地:福岡県福岡市中央区輝国1丁目1番33号)は、「美酒と美食を楽しむ会」を2019年1月24日(木)、2月21日(木)、4月11日(木)、6月11日(火)、9月19日(木)、11月21日(木)の年6回、日本料理「暦」にて開催いたします。



美酒と美食を楽しむ会2019

当イベントは、2014年から、日本料理「暦」で「旬」の食材を銘酒と共に楽しむことを趣旨として開催してまいりました。6年目を迎える2019年は、平成から新しい時代へと変化を迎える特別な“移り変わり”を体感できる年。そんな本年は、銘酒と料理を通じて季節の“移り変わり”をお客様に体感していただけるよう、あえてテーマを設定しないことで、「二十四節気」に根ざした旬の食材や気候に合わせてお料理やお酒をご提供することに注力いたします。

初回の1月には、全国から集めた、体の芯から温まる冬にぴったりの熱燗と、ふぐ料理やあら(クエ)をご用意。また、6月には、昨年初の試みとして開催した、古湯温泉 ONCRI/おんくりとのコラボレーションが再び実現。新鮮な地元の食材を活かし人気を博しているバー&レストラン「SEBRI/セブリ」と、二十四節気に基いた料理の数々を提供する日本料理「暦」との饗宴をお楽しみいただけます。

－ 概要 －

各回同時刻開催・お食事内容:懐石

受付開始時刻:18:30 / 開催予定時刻:19:00～21:00

	開催日	イベント内容	料金
第38回	1月24日(木)	河豚やあら(クエ)を取り入れた懐石料理と世界を席卷した 日本酒の熱燗フェア	15,000円
第39回	2月21日(木)	2019年 福岡の10蔵元 新酒と春の味覚	12,000円
第40回	4月11日(木)	春爛漫 寿司とワインのマリアージュ	18,000円
第41回	6月11日(火)	古湯温泉 ONCRI/おんくり 内 イタリアン『SEBRI』と 日本料理『暦』 和と洋の饗宴	30,000円
第42回	9月19日(木)	福岡・佐賀の蔵元ひやおろしと秋の味覚	12,000円
第43回	11月21日(木)	極み懐石と極上酒 2019	30,000円



昨年の実施の様子

※料理写真はイメージです。※料金は消費税が含まれております。

アゴーラ福岡山の上ホテル&スパは、アゴーラの事業ビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、恵まれた立地とホテルアライアンスのスケールメリットを最大限に生かし、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【メディアからのお問合せ先】

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ
ブランドデザインチームPR:藤井、長谷山、浦辺
E-mail:pr@agorahospitalities.com TEL:03-3436-1860

〈ご参考〉

日本料理「暦」料理長 プロフィール

岩下 浩司



市内有名ホテルの和食や割烹店などで修行を重ね、腕を磨く。

高級旅館やホテルの料理長を経験。

2014年3月 アゴラ福岡山の上ホテル&スパ 日本料理「暦」料理長に就任

季節の節目を表す二十四節気を基に旬の素材を使用した料理、素材の持ち味を余す事無く引き出す日本料理を提供。出汁にこだわり、旬の素材を生かした繊細かつときに大胆な日本料理は訪れるお客様の舌を満足させ続けている。

静かな空間でゆっくり語らい、季節と味を感じていただく店内。静なる旬感へのいざない(音・味・香・手触り・美)を大切にしている。調理技能士やフードコーディネーターなどの資格を持ち、実践だけではなく理論も学ぶ姿勢も大切にしている。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

アゴラ福岡山の上ホテル&スパ

〒810-0032 福岡市中央区輝国1丁目1番33号

E-mail:info@agorafukuoka-hiltop.com TEL:092-771-2131