



2016年10月21日(金)～11月30日(水) 日本料理「四季」で開催

旭川を代表する酒蔵「男山」「高砂酒造」「合同酒精」による  
『酒蔵の饗宴』テーマ第一弾 ～秋の味わい ひやおろし～

毎月変わる、酒蔵自慢の日本酒を飲み比べ

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市6条通9丁目45番地1、総支配人:山田芳之)の日本料理「四季」(5階)では、『酒蔵の饗宴』と題し、旭川市内3つの酒蔵自慢の日本酒を毎月内容を変え、飲み比べにてご提供いたします。料金は3種各45ml 800円(税金・サービス料込)

第一弾のテーマは「秋の味わい ひやおろし」。冬に仕込み、春先にしぼられた新酒を酒蔵の中でひと夏を越し、味・香り共にバランス良く熟成されたものを秋に蔵出しする季節限定の日本酒。この時期の「ひやおろし」は、まろやかさや旨みがさらに増しており、熟れきった豊醇と評されていることから晩秋旨酒(ばんしゅううまざけ)と呼ばれています。

フェア限定メニューとして、提供する日本酒に合うよう濃いめの味付けで仕上げた御膳料理と一品料理(4種類)をご用意しております。

※記載の料金はすべて、税金・サービス料込



## 『酒蔵の饗宴 ～秋の味わい ひやおろし～』 概要

【期 間】 2016年10月21日(金)～11月30日(水)

【場 所】 日本料理「四季」(5階)

【料 金】 三蔵ひやおろし飲み比べ(各45ml) 800円

【営業時間】 17:00～21:00(LO. 20:30)

【ご予約・お問い合わせ先】

レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411 (9:00～20:00)

## ■日本料理「四季」(5階)

店内から一望できる日本庭園。

個室はお座敷の落ち着いたしつらえで、凛とした高級感の中で味わう至福の日本料理をご堪能いただけます。

## ■日本酒内容

「男山」 特別純米 ひやおろし グラス(180ml) ¥1,000 / ボトル(720ml) ¥3,800

【原料米】岩手県産(吟ぎんが)、山形県産(出羽燦々)、富山県産(五百万石)、秋田県産(美山錦)

【精米歩合】麴米60%・掛米60% 【日本酒度】+1 【アルコール度】15度

「高砂酒造」 純米国土無双 ひやおろし グラス(180ml) ¥930 / ボトル(720ml) ¥3,700

【原料米】北海道産米 【精米歩合】60% 【日本酒度】+3 【アルコール度数】15～16度

「合同酒精」 純米大雪乃蔵 ひやおろし グラス(180ml) ¥870 / ボトル(720ml) ¥3,500

【原料米】北海道産米 【精米歩合】60% 【日本酒度】+3 【アルコール度数】15～16度

■料理内容(御膳料理) 単品 おひとり様 1,500円(税金・サービス料込)



酒蔵膳セット(三蔵ひやおろし飲み比べ付)

おひとり様 2,300円(税金・サービス料込)※

- ・サーモンの昆布み
- ・秋刀魚の有馬山椒煮
- ・本日の焼き魚
- ・大根松前
- ・白花豆腐
- ・たこ柔らか煮
- ・いか明太子和え
- ・鶏味噌煮

※通常2,300円のところ、2,000円でご利用いただける  
お得なチケットも店舗にて販売しております。  
(前売・当日ともに可)

■料理内容(一品料理) 各種 700円(税金・サービス料込)



海鮮林檎酢和え



海鮮シーザーサラダ



大黒しめじ茸の天麩羅



銀鱈西京焼き

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル マーケティング部 広報・マーケティング 中山 仁美

E-mail: hitomi.nakayama@asahikawa-grand.com TEL: 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX: 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。