

2023年4月19日

ホテルオークラ京都



創業 135 周年記念 季節を映す会席とこだわりの銘酒を愉しむ

「入舟と萩乃露の夕べ」6月19日開催

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は2023年6月19日(月)に、「京料理 入舟」にて季節の会席料理と滋賀県高島の銘酒「萩乃露」を愉しむ一夜限りの日本酒イベント「入舟と萩乃露の夕べ」を開催いたします。

「京料理 入舟」ではこれまでも、高知県や奈良県、京都伏見などの日本酒と造り手のお話、料理長 臼井大輔の料理を味わっていただく会を開催してまいりました。創業 135 周年記念企画の今回は、県内に個性豊かな約 30 の酒蔵がある滋賀県で江戸時代から酒造りを続ける「福井弥平商店」代表の福井毅氏を特別講師としてお招きし、「琵琶湖産小鮎」など初夏の味覚をふんだんに取り入れた会席料理とともに、日本酒にまつわる様々なお話をうかがいます。



福井弥平商店



琵琶湖産小鮎 塩焼と煎り出し

◆概要

【名称】入舟と萩乃露の夕べ

【開催日時】2023年6月19日(月) 17:30~20:00

(受付 17:00~/お話 17:30~/食事 18:00~)

【会場】京料理 入舟 (ホテルオークラ京都 6階)

【料金】1名様 17,000円

*5月末までのご予約で早期予約特別料金1名様 16,000円

*料金には会席・日本酒・消費税・サービス料が含まれます。

*各種割引対象外

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2537



福井弥平商店の日本酒

「雨垂れ石を穿つ」

<献立>

先付 枝豆とうふ 帆立酒煮 アスパラガス 山葵
御 椀 鱧葛打ち 冬瓜 新牛蒡 柚子 煮梅
造り 三種盛り あしらい一式
八 寸 旬の口取り盛り合わせ
焼 物 琵琶湖産小鮎 塩焼と煎り出し 蓼おろし
焚合せ 賀茂なす 白味噌あんかけ 国産牛ロース
食 事 新生姜御飯 三つ葉
留 椀 八丁味噌仕立て
水 物 季節の果物



料理長 白井大輔

<日本酒ラインアップ>

1. 和の果のしずく ベリー酒
2. 純米大吟醸 至福
3. 純米吟醸 里山 無ろ過生酒
4. 純米吟醸 源流 渡舟 無ろ過生酒
5. 純米大吟醸 雨垂れ石を穿つー慈雨ー
6. 特別純米 雨垂れ石を穿つ 火入
7. 双子座のスピカ



「純米大吟醸 至福」と「純米吟醸 源流 渡舟」

*料理内容・提供する日本酒の銘柄は変更となる場合がございます。

◆福井弥平商店について

江戸中期・寛延年間(1748～51)に創業した、銘酒「萩乃露」の製造販売元。琵琶湖と比良山を擁する山紫水明の地、高島町勝野で酒造りを続けて 270 年以上の歴史をもつ。近江の良質な米、比良山系の伏流水を使い、四季折々に個性豊かな“情景が見える酒”を醸す。



仕込み風景

*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp