

龍力

Tatsuriki

Sake Dinner



THE GARDEN PLACE
SOSHUEN
MIKAGE

Tatsuriki

Sake Dinner

兵庫県姫路市の酒蔵・本田商店により、五代目蔵元・本田龍祐氏をまねいての日本酒ディナー。“酒造好適米”にこだわった表情豊かな5種のお酒を、シェフ特製ディナーコースとともにおたのしみください。

DATE **2017.11.22** wed 18:30open/19:00start

PRICE **8,000yen** (30名様限定) ※日本酒、コース料理、税・サービス料含む

本田家は元禄時代より播州杜氏の総取締役として酒造りに従事し、大正10年に念願の酒造業を始めました。

米の酒は米の味。

良いお米を使えば良い酒ができるという考えのもと、お米の美味しさを追求し龍力で使用するお米は全て“酒造好適米”(一般米ではなく、お酒造りに適したお米)を使用しています。特に山田錦においては、龍力で使用する全ての山田錦が最高級品である“兵庫県特A地区産”のもの。酒米の王様・山田錦の地元にある酒蔵として、その魅力を最大限に引き出す酒造りを心がけています。

その他のお米も減農薬栽培以上のものを使用し、神力米や山田穂などの酒米の復活にも力を入れています。

今回は、五代目蔵元・本田龍祐氏が企画する新しい提案「ドラゴンシリーズ」もご紹介。王道を大事にしながら、今までのお酒と少し違う、宴の楽しみを追及しました。とことん「米」にこだわる蔵の、伝統と革新を呑み比べる一夜です。

Sake List

大吟醸 ドラゴン青 Episode1
無濾過生原酒 山田錦
純米吟醸 龍力
純米吟醸 ドラゴン黒 Episode2
熟成古酒 1999

THE GARDEN PLACE SOSHUEN

RESERVATION

tel:078-851-3227 (10:00-20:00/火曜定休)

e-mail: party@soshuen.jp

〒658-0063 兵庫県神戸市東灘区住吉山手4-7-28

http://soshuen.jp

