

2017年12月21日

花酵母で造られた日本酒と特製フレンチコースを味わうイベント

あまぶき わこんようさい  
**2月14日開催「天吹」ー和魂洋オフレンチvol.9ー**

オリエンタルホテル広島(所在地:広島県広島市中区田中町6-10 副総支配人:引原史博)は、2018年2月14日(水)、4F オリエンタルボールルームにて、佐賀県の天吹酒造の日本酒「天吹」とフレンチコースをお愉しみいただけるディナーイベント(お一人様 7,500円 \*税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なる酒造の日本酒とフレンチをお愉しみいただく、好評ディナーイベント「和魂洋オ」。9回目を迎える今回は、佐賀県の天吹酒造による日本酒をご用意いたします。天吹酒造の最大の特長は、花の蜜から分離された花酵母を用いた酒造りをしていること。日本酒を造る上で欠かせない酵母は、酒のもろみなどから分離されたものを用いるのが一般的ですが、花酵母で醸した日本酒は、花を思わせる柔らかな香りと繊細な味わいで心を和ませてくれます。本イベントでは、個性豊かな花酵母による日本酒と、ホテル特製のディナーコースを、心ゆくまでご堪能いただけます。

こだわり抜いて造られた日本酒と、和魂洋オフレンチのコラボレーションをお愉しみください。

**「天吹」ー和魂洋オフレンチvol.9ー**

■開催日: 2018年2月14日(水) \*要予約

■時間: 開場18:30/開演19:00

■場所: 4F オリエンタルボールルーム

■料金: お一人様 **7,500** 円(税・サービス料込)  
\*フルコース/フリードリンク

■ドリンク: 天吹 裏大吟醸 愛山(使用酵母:アベリア)  
天吹 生酏純米大吟醸 雄町(使用酵母:しゃくなげ)  
天吹 純米吟醸 壽限無 生(使用酵母:オシロイバナ)  
天吹 純米吟醸 いちご酵母 生(使用酵母:いちご)  
天吹 純米吟醸 ひまわり酵母 生(使用酵母:ひまわり)  
天吹 超辛口 特別純米 生(使用酵母:ペゴニア)

■協力: 大和屋酒舗



左から、天吹 裏大吟醸 愛山/天吹 生酏純米大吟醸 雄町  
天吹 純米吟醸 いちご酵母 生/天吹 純米吟醸 ひまわり酵母 生



image photo

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 TEL.082-240-5111(受付 平日10:00~19:00・土曜~18:00・日曜定休)

天吹酒造(佐賀県三養基郡みやき町)

1688年創業。実り多い佐賀平野で収穫された酒米と、背振山系のまろやかな伏流水、花酵母、300年の歴史で蓄積された技とともに真摯に美酒造りを追及しています。

**天吹**

本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 管理部 マーケティング課 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com

※画像のデータをお送りいたします。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。