



和魂洋才フレンチ

TENZAN

和魂洋才フレンチ Vol.16 - 秋の宴 2025

佐賀の銘酒「天山」 「七田」を愉しむ会

2025.9/30(火) 受付18:30 / 開宴19:00

オリエンタルボールルーム(4F)

1名様 13,000円 (税金・サービス料込み)

◎ フルコース、日本酒6種のテイスティング

佐賀県小城市「天山酒造」より、銘酒6種をご用意。天山山系の清らかな伏流水と佐賀平野の良質な米を用い、伝統の技で仕込まれた「天山」と「七田」は、繊細でふくよかな香りと旨味が魅力です。1875年創業の天山酒造は、150年近い歴史の中で培われた技と感性を生かし、丁寧な酒造りを続けています。国内外の品評会でも高く評価されるその味わいは、多くの日本酒ファンを魅了しています。料理は、総料理長 岡竹正和が佐賀県産の旬の食材を厳選し、一皿一皿に心を込めたフレンチスタイルのコースをご提供。四季折々の自然が育む恵みを、日本酒とともに心ゆくまで堪能ください。

主催：オリエンタルホテル広島

協力：天山酒造株式会社、株式会社 酒商山田、いいお酒 一彩 sake bar



お楽しみいただける銘酒6種

「天山」スパークリング / 「天山」純米大吟醸 / 「天山」純米吟醸
「天山」特別純米 / 「七田」純米大吟醸 / 「七田」七割五分磨き 春陽

天山酒造について (佐賀県小城市) <https://tenzan.co.jp>

佐賀県の天山酒造は、1875年に創業し今年で150年を迎える老舗の蔵元です。「不易流行」の精神のもと、地元小城の自然の恵みを活かした品質本位の酒造りを「不易」として守り続けています。また、時代の流れに合わせた革新的な挑戦を「流行」として恐れずに行い、「七田」などの銘柄で国内外から高い評価を得ています。お酒の文化を通して、人々の心を豊かに潤すことを使命としています。

フレンチスタイルのコース料理 ※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります

秋のオードブル ヴァリエ / 佐賀県産クエのミ・キュイ 蒲刈の藻塩 わさび添え / モツツアレラチーズ フィグ フルーツマト 飾り野菜添え / 瀬戸内産真鯛のポワレ 有明海 佐賀海藻風味ソースで 旬の野菜添え / 佐賀県産牛ロース肉ソテー エグイエット わさび・柚子胡椒添え 庭園風 / 佐賀の神崎麺 / 米粉のブラマンジェ お茶のソースで / コーヒーとミニアルディーズ

〈ご予約・お問合せ〉オリエンタルホテル広島 宴会予約 TEL.082-240-5111 受付 9:00-18:00 / 土日祝を除く

