

関谷醸造「旬」の出品酒と 「旬」の料理をあわせる会

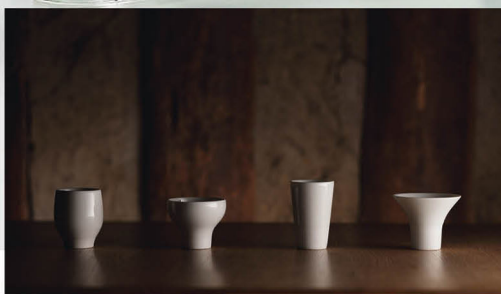
蔵では、造りが最盛期を迎え、この時期は出品酒の季節です。
出品酒とは、鑑評会などに出品される目的で製造されるお酒です。
この贅沢な日本酒と旬の春の圓谷の料理をあわせる会となります。
基本、市場に出回る日本酒ではないので、ぜひ、この機会に味わってください。

圓の会とは：

関谷醸造と圓谷を通じて、「日本酒の魅力を最大限知って頂く」をテーマに年に4回行います。
特徴としては、「蔵元ならではの日本酒の楽しみ方の提供」「四季折々の食材を日本酒と共に楽しむ」という形になります。

【企画内容】

- ① 総杜氏 遠山氏による日本酒のレクチャー
- ② 圓谷の通常コースとは違う1ランク上の季節のコース
- ③ 目の前で五感で楽しめる日本酒や料理を提供。等々を予定しております。(状況により内容変更あり)



日時

3月10日(火) 19:30~
(受付 19:00~) ※遅刻厳禁

会場

SAKEBAR 圓谷
名古屋市西区那古野1丁目37-17

会費

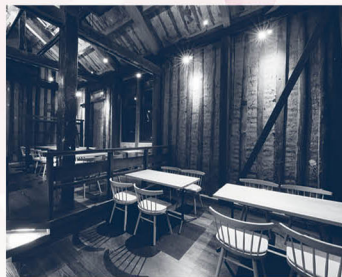
10,000円(税込)

参加人数

40名(先着順)



※お申し込みは直接圓谷でお申込みになるか、お電話のみの対応となります。(メール不可)
※圓の会は日本酒の様々な知識や楽しみ方を知っていただく会です。定期的で開催していますので、詳しくは店内、ホームページ、FBをご覧ください。
※キャンセル、人数変更は1週間前までにお願います。それ以降は、キャンセル料をいただきます。
※遅刻はないようにお願いします。



圓谷 店内の写真



関谷醸造株式会社

関谷醸造は元治元年(1864年)に、自然豊かな設楽町にて創業しました。以来、日本酒の可能性を柔軟に追求し、伝統の技と革新的な技術を用いた高品質の酒造りを行っています。

関谷醸造株式会社
専務取締役
遠山 久男

お問合せ



圓 谷

MARUTANI
SAKEBAR

Tel : 052-414-7263

Address : 〒451-0042 名古屋市西区那古野1丁目37-17 Fax : 052-414-7264