

豊かな水と自然に囲まれた  
土佐酒造

# 日本酒の会

蔵元からお話を聞きながらお酒とお料理を楽しむ“日本酒の会”。

今回は、Sake du Terroir “土地の酒”「桂月」の土佐酒造から松本宗己氏をお招きします。  
ふくよかな味わいの日本酒と中島料理長の繊細な料理とのコラボレーションをお楽しみください。

協賛：土佐酒造株式会社

2023年

4月13日(木) 19:00スタート  
(受付 18:30)

1名さま ¥20,000〔NOC会員価格 ¥18,000〕

※ 料金には、料理・お飲物・税金・サービス料が含まれます。※ 割引対象外

## お献立と土佐酒造の名酒

前 菜	蛸烏賊と筍の木の芽和え 花卉百合根 山芋桜寄せ 菜の花灘和え 蕨烏賊 [ スパークリング酒 匠(John) ]
お造り	三種盛り合わせ —— [ 桂月 CEL24® 純米大吟醸 50 ]
煮 物	春キャベツ 饅頭桜餡 鯛真子黄金煮 —— [ 桂月 超辛口 特別純米酒 60 ]
焼 物	鯖西京焼き —— [ 桂月 吟之夢 純米吟醸酒 55 ]
揚 物	春野菜の天麩羅 —— [ 桂月 にごり 純米大吟醸 50 ]
強 肴	特選牛ステーキ —— [ 桂月 Sake Nature 2021 ]
食 事	散らし寿司
甘 味	ゆずのわらび餅 —— [ YUZU SAKE ]

※ 食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※ 食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



ご予約はこちら



代表取締役社長

松本 宗己

Muneki Matsumoto

地元の美しい棚田で育ったお米を使って、大切な友人と一緒に飲むためのお酒を造りたい、ワインを通じて得た世界観を日本酒で実現したいという思いから、2015年に酒蔵を承継。当時の主力商品は普通酒のみ、輸出ゼロの田舎の酒蔵でしたが、純米大吟醸、スパークリング山廃、生酛などの新商品開発に取り組み、これまで世界43カ国への輸出を行うことが出来ました。

## 土佐酒造株式会社

高知県北部の山間地、土佐嶺北地方にて1877年の創業以来146年間、豊かな水と澄んだ空気の中で高品質な酒造りに邁進してまいりました。

酒蔵のある高知県土佐郡土佐町は、四国の中央部を流れる吉野川の源、四国の水瓶と言われる早明浦湖畔の静寂な自然環境に囲まれています。

地元の棚田で育った酒米による酒造り、生酛・山廃に代表される伝統的技法にも積極的に取り組み、Sake du Terroir “土地の酒”としての「桂月」の酒造りを心掛けております。

The New Otani