

木の葉 飯寅福

日本酒を愉しむ会

予約受付中

同僚やご友人とお誘いあわせの上、ぜひご参加ください。

ひやおろしとは

…春に貯蔵し、ひと夏を越して外気と貯蔵庫の中の温度が同じくらいになつたころ、2度目の加熱をせず「冷や」のまま樽に卸して出荷したことから「ひやおろし」と呼ばれ、昔から秋の酒として珍重されてきました。

日本酒 喇酒師の資格を有した店長が厳選した
ひやおろし4～5種類
北海道の食材などを使用した
料理長おすすめの季節の料理

仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。ご了承ください。

秋の訪れを告げる酒、「ひやおろし」と

北海道の食材などを使った季節の料理を

お愉しみください。

日 時：平成27年10月6日（火）19時～21時30分
受付：18時30分～
参 加 費：5,000円（税込）
定 員：20名様
（定員になり次第、受付を終了致します）

※会の趣旨上、未成年の方のご参加はご遠慮願います。

申込方法：電話予約（電話番号 052-688-8973）

又は従業員まで直接お問い合わせください。

※10月3日（土）以降に予約キャンセルの場合、

キャンセル料を別途申しあげます。

※内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。

木の葉 飯寅福

電話番号 052-688-8973
JRセントラルタワーズ12F