

旬の地酒と

肴を愉しむ会

期日 二〇一八年六月二日(土)
時間 十八時三十分～二十時三十分
会場 サホロリゾートホテル 宴会場
定員 先着五十名様限定

※催行人数が十名に満たなかった場合、中止することがございます。予めご了承くださいませ。
近郊のお客様限定で送迎バスをご用意しております。
往路—JR十勝清水駅 十七時四十五分発—JR新得駅 十八時発
復路—サホロリゾートホテル 二十時四十分発

各地の酒蔵から厳選された
美味しい日本酒や貴重な限定酒を
ホテル調理スタッフが
腕によりをかけた酒菜とともに。
初夏の爽やかな風を感じながら
美味しいお酒とお料理を
お愉しみください。



利酒師 武田 祥一



和食
料理長 越智 孝志

お一人様

ご優待料金

5,940円(税込)

※ご料金に含まれるもの：お食事代、日本酒、ビール、各税金
アルコールが苦手な方は、ソフトドリンクでの対応も致します。

お一人様

ご宿泊プラン

12,960円より(税込)

※上記料金は1室4名様でご利用の場合になります。
1室3名様ご利用時はお一人あたり追加1080円、
1室2名様ご利用時はお一人あたり追加2160円となります。
※お子様料金はございません。

お申し込み・お問い合わせ

サホロリゾートホテル

電話 0156-64-7111



旬の地酒と肴を愉しむ会

この度出品の酒蔵・限定酒

桃川酒造（青森）

杉玉 夏季限定生貯蔵酒（純米吟醸酒）

月桂冠（京都・伏見）

伝匠 夏季限定しぼりたて生原酒（純米吟醸酒）

白鶴酒造（兵庫・灘）

白鶴大吟醸生酒 夏季限定（大吟醸酒）

高砂酒造（旭川）

若蔵 夏季限定生酒（純米酒）

◎その他お飲み物として
生ビールと各種ソフトドリンクを
取り揃えてお待ちしております



お献立一例

酒菜八寸

チーズと卵黄の味噌漬け 鯛の胡椒みぞれマリネ
海老の黄身寿司 アスパラの蟹味噌焼き
ローストビーフの雲丹巻 粟麩の煮浸し
蛍烏賊酢味噌 蛸の燻製 鱈のなめろう大葉包み

先付代り

手打ち蕎麦三種食べ比べ よもぎ・うめ・田舎

向付

初夏の特選お造り盛り合わせ

和洋折衷各種お料理

和食

時知らずの落味噌焼き
鯨のベーコンと豆腐の葱ポン掛け
春つぶと春大根の旨煮
厚岸産 牡蠣の酒蒸し
焼き鳥三種の盛り合わせ

洋食

モッツアレラチーズとアボガドポークパテ添え
若鶏塩麹ザンギ
ホルモンのガーリック焼き
ローストビーフ スパイシー

お食事

鯛と若竹の炊き込み飯
浅利とトマトの炊き込み稲荷

お酒の後のデザート3種