

本日の日本酒

岩瀬酒造(夷隅)

山鹿純米 御宿産山田錦ひやおろし

亀田酒造(鴨川)

寿萬亀ひやおろし秋の雫

滝沢本店(成田)

長命泉 吟醸辛口ひやおろし

守屋酒造(山武)

舞桜 秋上がり吟醸

吉崎酒造(君津)

吉壽 純米吟醸ひやおろし

飯沼本家(酒々井)

純米吟醸 甲子 秋上がり

東薫(佐原)

純米 秋上がり

一夜限りの
饗宴

2026

10/10 Sat.

18:00 受付開始

18:30 開宴～20:30 閉宴

〔会場〕ウィシュトンホテル・ユーカーリ
4階ジャルダン

〔定員〕70名

お1人様 15,000円(税込)

Chiba 秋色日本酒 蔵元めぐり

千葉の「ひやおろし 日本酒」と
「地の和食」・「JAZZ」のマリアージュを愉しむ夕べ

秋風が心地よい10月。千葉県内の酒蔵でじっくりと貯蔵熟成されてきた
秋限定酒「ひやおろし・秋上がり」を飲み比べ。
房総の海辺や里山・内陸の酒造が育む濃厚な熟成美と蔵元の個性を味わいながら、
旬の食材による和食とJAZZのスタイリッシュな音楽を堪能していただく
一夜限りの特別なベアリングディナーイベントです。



滝沢本店社長
山本 大輔



JAZZ ボーカル
天音(あのん)



日本酒の造り手が「ひやおろし・秋上がり」「千葉の酒造と本日の参加酒造」「各日本酒の特長とマリアージュ」をご説明します。



各酒造ブースで試飲をご提供いたします。おつまみとともに楽しみください。



各酒造ブースからワイングラスをご用意したお好みの日本酒をお持ちください。



和食料理長が腕によりをかけてお食事をご提供いたします。日本酒とともに召し上がってください。



Jazzのミニコンサートがスタート。日本酒・和食・JAZZのマリアージュをお楽しみください。

※ ご予約後のキャンセルはお受け致しかねます。※ 写真・イラストはイメージです。



WISHTON HOTEL YŪKARI

ウィシュトンホテル・ユーカーリ3F 予約サロン

TEL 043-489-8155

※予告なくイベント内容が変更になる場合がございます。営業時間が変わる場合がございます。



詳細はこちら