

報道関係各位

2017年10月4日

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

日本料理「石庭」にて 一夜限りのイベント

第17回「SAKE DINNER」10月23日開催

福井県南部酒造「花垣」の銘酒と特別会席を堪能

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）は、日本料理「石庭」にて2017年10月23日（月）に第17回「SAKE DINNER」を開催します。日本酒と日本料理のマリアージュをお楽しみ頂く企画で、今回は福井県の銘酒「花垣」に合わせた特別会席をご用意いたします。料理長の吉岡が自ら蔵元を訪問し、酒造りへの想いや歴史に触れ考案する一夜限りの会席料理と、蔵元自慢の日本酒ラインナップを堪能していただけます。また、蔵元をお招きし醸造への想いや酒造りの魅力を余すことなく伝授いただける贅沢な内容となっております。



【SAKE DINNER 概要】

日時： 2017年10月23日(月) ※40名様限定
受付： 18:00～(ディナー18:30～)
会場： 日本料理「石庭」(14階)
料金： お一人様 15,000円 ※要予約
(料理、日本酒、税金・サービス料込)

お問い合わせ：

レストラン予約 078-325-8110 (10:00-21:00)

【料理】

向・八寸・椀物・お造り・焼肴・強肴・御飯・甘味(全8品)

【日本酒】

- 一、有機 純米大吟醸
- 二、生もと純米 70
- 三、七右衛門 純米大吟醸
- 四、超辛純米 60
- 五、純米にごり 65
- 六、貴醸年譜 7年

※上記の内容は一部変更になる可能性があります。
ごさいます。



【花垣「株式会社 南部酒造場」】

享保 18 年に初代・七右衛門が、大野・七間にて創業。その頃は茶の小屋といい、大野藩の御用商人、金物を扱う大店であった。明治 34 年に酒造りを開始。出来上がった酒が初々しくふくよかな味わいで、卯の花の垣根のこぼれるようなかぐわしき風情から『山里の 卯の花垣のなかつみち 雪踏み分けし心地こそすれ』古歌の一説より「花垣」と命名した。1950 年、有限会社南部酒造設立。米、水、気候と酒造りに適した恵まれた自然環境にある福井県大野市より「手造りに徹して目の届く量を丁寧に醸し、より高品位の酒を世に送り出す」を理念に掲げ、小さな蔵の大きなこだわりで酒造りを行っている。



【日本料理「石庭」料理長 吉岡 寿史(よしおか ひさし)】

1988 年より、神戸・旧居留地のオリエンタルホテルの「石庭」で日本料理の修業を積む。2003 年から神戸メリケンパークオリエンタルホテルの「石庭」で研鑽後、2008 年に同店料理長に就任。神戸で愛され続けている日本料理「石庭」の伝統の味を受け継ぐ。質の良い素材を見極めて調理し、「石庭」ならではの味を作り出す事を信念としている。利尻昆布と薩摩の鰹節で丁寧にとっただしを料理の基本とし、毎年丹精込めて仕込むからすみや梅干などの自家製の味も大切に守り続ける。また日本料理の枠にとらわれない手法や食材を取り入れた独創的な料理も手がける。

《報道関係者からのお問い合わせ先》神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町 5 番 6 号
広報担当： 仲・大岩 電話：078-325-8102(広報直通)/FAX:078-393-1021