



JYUKUWAN

寿麴庵

with

久保田酒造

相模  
灘

# 6/30(月)17時～ メーカーズディナーのご案内

2025年6月吉日

名酒『相模灘』の久保田酒造とのコラボ第3弾が決定しました。鱧、若鮎、甘鯛、穴子、丸那須、玉蜀黍をはじめとする夏の味覚に黒毛和牛も加え、寿麴庵の小林料理長が心を込めて懐石料理の特別コースをご用意いたします。酒造りの貴重なお話を久保田酒造の蔵人太田さんから伺いながら、懐石料理と久保田酒造の各銘柄とのマリアージュをお楽しみいただき、贅沢な一夜です。皆様のお越しを、心よりお待ちしております。

懐石料理 寿麴庵一同



※写真はイメージです



久保田酒造  
営業部長 太田将志 氏

蔵人として久保田酒造の酒造りを支え日本酒のセミナーや取材会で講師としても幅広く活躍中。



懐石料理 寿麴庵  
小林正明 料理長

京都の老舗料亭で修行の後、東京の名店で腕を磨き、海外で活躍。外国要人や美食家をうならせてきました。



ご予約 : 電話 042-649-0608(寿麴庵)

開催日時: 2025年6月30日(月)17時～

場所 : 懐石料理 寿麴庵

(〒252-0174相模原市緑区千木良533)

料金 : 1名様¥30,000 (コース料理、ペアリングお酒、税・サ込)

※キャンセル料: 当日・前日 料金の100%、前々日 料金の50%

送迎 : JR相模湖駅 改札口前より 16時45分出発予定

※ご予約時に要申込 乗り遅れにご注意ください