

神々をもてなす豊かな山海の幸に恵まれた美し国三重。
共に歴史を刻む三重の酒。

2009年秋

三重の酒を愉しむ会

IN

Maxim's de Paris

マキシム・ド・パリ 銀座

最高級の松阪牛や
あわびを始めとする
海の幸などを
ふんだんに使った
三重県の食材を堪能する
フルコースを
三重県の日本酒
とともに楽しみ
ください。



2009年9月17日(木)

19時より受付開始
19時30分開宴

会費：18,000円

予約受付開始 2009年8月17日(月)

先着 80名様になり次第締切らせていただきます。

チケットの払戻しはいたしません。

男性はジャケットをご着用ください。

参加酒蔵

せいりん 「青雲」	後藤酒造	桑名
ふきい 「噴井」	石川酒造	四日市
さく 「作」	清水醸造	鈴鹿
ほこすぎ 「銚杉」	河武醸造	多気町
はんぞう 「半蔵」	大田酒造	伊賀
さんぐら 「参宮」	澤佐酒造	名張

マキシム・ド・パリ

東京都中央区銀座 5-3-1
ソニービル地下3階
TEL03-3572-3621

当日は
日本酒以外の
お酒の提供は
いたしません。

お食事は着席形式です。
三重の酒は、各蔵元が
皆様のお席に順番に伺い
ワゴンサービス形式にて
ご提供させていただきます。



お問い合わせ、お申し込みは下記迄

主催：三重県酒造組合内
三重の酒を愉しむ会事務局
三重県津市大谷町 141-4

TEL 059-226-2297

<http://www.mie-sake.or.jp>

※電話受付時間：平日の午前9時から午後5時まで

後援：三重県