



2016年G7伊勢志摩サミット
ワーキングディナーの乾杯酒に採用。
2019年より、7代目蔵元 大田有輝と
若手職人が熱い想いをもって
次世代に続く酒造りに取り組んでいます。



代表取締役 副社長
大田 智洋

料理長 臼井大輔が腕をふるう京料理と歴史が紡ぐ伝承の日本酒
— 味わい・学ぶ・愉しむ — 食のコーディネート企画

季節を映す会席とこだわりの銘酒を愉しむ 入舟と大田酒造 半蔵の夕べ

三重県北西部の滋賀と京都に接した伊賀市は、内陸性盆地特有の寒暖差が極めて大きく、酒造りに適した土地。大田酒造は1892年(明治25年)創業で、半蔵の酒造りがこの場所で始まりました。
仕込み水に蔵内の井戸水を使い、原料米は三重県産、伊賀産の酒米「神の穂」と「山田錦」、地元契約栽培米を主に使用しております。厳寒期のみ昔ながらの手作業にこだわり、少量の仕込みを行い低温発酵の温度管理で醪一本一本を丁寧に醸しています。七代目 大田有輝を中心に、若手一丸となって一層の酒質を目指し、お客様に求められる「半蔵」を作り続けてまいります。

開催日 2024年 12月12日(木) **場所** 6階 京料理「入舟」
時間 受付 17:00～ 蔵元のお話 17:30～ 食事 17:50～20:00
料金 通常1名様 ¥20,000 → One Harmony 会員優待料金 1名様 ¥19,000

- 御献立
- 先付 慈姑豆腐 甘海老 いくら 山葵 割醤油
 - 御 椀 蟹真丈 蕪 うぐいす菜 大黒しめじ 柚子
 - 造 り 鮪 鯛 烏賊 あしらひ一式
 - 八 寸 ・柿なます 生ハム 胡麻クリーム ・粟麩つけ焼き
・厚焼き玉子 ・焼目丸十密煮 ・蟹と胡瓜の酢の物
・鯖寿司 ・鰻肝 分葱 辛子酢味噌 ・芹と茸の浸し
 - 焼 物 鱈つけ焼き あられ柚子 生姜 揚げ銀杏
 - 焚 合 せ 海老芋白味噌あんかけ 合鴨叩き寄せ 菊菜 ふり柚子
 - 強 肴 にしん蕎麦 九条ねぎ 海苔
 - 御 飯 金時人参と大根の御飯 うす揚げ 三つ葉
 - 留 椀 赤出汁仕立て
 - 香 物 盛り合わせ
 - 水 物 季節の果物

- 日本酒ラインアップ
- 半蔵 純米大吟醸 山田錦 磨き40 &(アンド) 純米酒 八反錦
 - 半蔵 純米吟醸 しほりたて
 - 半蔵 純米大吟醸 神の穂
 - 半蔵 純米吟醸 にこり酒
 - 半蔵 特別純米酒 うこん錦



※料金には会席・日本酒・消費税・サービス料が含まれます。 ※各種割引対象外。 ※仕入れの都合などにより、内容を変更する場合がございます。 ※日本酒は料理に合わせてご提供いたします。ラインアップは変更となる場合がございます。 ※ご予約制です。定員になり次第、受付終了となります。 ※One Harmonyは、オークラ ホテルズ & リゾート、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける、入会金・年会費無料の会員プログラムです。 ※写真はすべてイメージです。

ホテルオークラ京都
京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結
www.hotel.kyoto/okura/



ご予約・お問い合わせ
6F 京料理 入舟
Phone:(075)254-2537

