

伝七郎
DENSHICHITEI



熊谷喜八

feat.
伊賀酒半蔵・若戎

月例会
賞味会
卯月

桜の季節に飲みたい日本酒と

熊谷喜八氏の美味しいおつまみメニューを
ご用意いたしました。

伊賀の酒蔵、大田酒造と若戎酒造の両女将に
直接お話を伺いながら飲み比べて
いただきます。

季節限定の日本酒も登場します。

2021 年 4.3 (土)

● ディナー 開場 18:00 開演 18:30

4.4 (日)

● ランチ 開場 11:30 開演 12:00

※ 所要時間は、いずれも2時間半を予定しています。

ご予約は「伝七郎」HP またはお電話で

<https://100year-club.jp>

☎ 059-351-2491



伝七郎 〒510-0042 三重県四日市市高砂町6番12号

営業時間：11:30～14:00 / 17:00～21:00

(月曜定休)

ご来店時に全てのお客様へのアルコール消毒・非接触での
検温、ご連絡先のご記入のお願いを実施しております。

また感染拡大防止のため、ご着席時以外はマスク着用をお願いしております。

体調のすぐれない方や、37.5度以上の発熱があるお客様はご入店を
お断りさせていただく場合がございます。

なお、体調不良による当日のキャンセルや入店制限に伴うキャンセル料は

頂きません。また、感染症の流行状況により、当イベントが中止となる場合がございます。

参加費

日本酒・ソフトドリンク フリー

12,000円 (税・サ込)

ソフトドリンク フリー

10,000円 (税・サ込)

● 大広間 25名限定 ● 中広間 15名限定

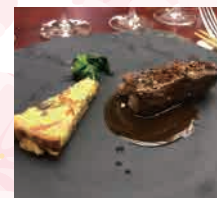
※お部屋はお選びいただけません。※個室は準備のためご利用いただけません。

【主催】株式会社 日本伝統ビューロー

熊谷 喜八

feat. 伊賀酒 半蔵・若戎

お品書き



写真は昨年度の賞味会のお料理です

～はじめの一皿～

和風レバーパテ
まぐろとアボカドのタルタル
たこの白ごま風味

純米大吟醸
春だもん 義左衛門

若戎

春らしい華やかな香りとさらっと
キレのいい味わいの純米大吟醸。

さよりのマリネ
いちごと
グレープフルーツソース

純米吟醸
G-collection GREEN
生原酒 中取り

若戎

爽やかでふっと感じる甘みが魚料理
と相性抜群！

北京ダック風に仕上げた
鶏胸肉のクレープ巻き

玉ねぎと
クリームチーズフラン

雑穀リゾットを添えた
焼きたてフォアグラ

純米大吟醸
神の穂 生原酒

半蔵

「神の穂」で仕込んだ数量限定人気の
生原酒。ジューシーな旨味。

甘鯛のから揚げ
四川風

純米吟醸
CLOUDY 若戎 神の穂

若戎

燗をつけても美味しい逸品。
※当日の天候などでお出しする状況は
変わります

牛フィレ肉の網焼き
椎茸・塩麴・わさびソース

特別純米酒
半蔵 うこん錦

半蔵

一年間に玄米 90 俵のみの生産、
幻の米「うこん錦」。肉料理との
相性抜群。お燗も合います。

干し貝柱と桜海老と生姜の
炊き込みご飯

ホワイト
チョコレートの
ティラミス

純米吟醸
半蔵 にごり酒

半蔵

瓶内でも酵母が生きており、
シュワシュワ濃厚でまるやかな
味わいは今期最後の飲み納め。

日本茶

料理界の巨匠 熊谷 喜八

KIHACHI KUMAGAI



1946 年東京生まれ。KIHACHI 創業者。

映画「翼よあれがバリの灯だ」で映し出される
バリの街並みに憧れ、料理人を目指す。

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッ
コ日本大使館料理長に就任後、渡仏。バリの「マ
キシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積み、
その後当時ジョエル・ロブション氏が率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」
でセクションシェフを務める。

帰国後、高樹町「シルバースプーン」料理長、葉山「ラ・マーレ・ド・茶屋」の総料理長を務め、
1987 年、KIHACHI をオープン。

フランス料理をベースに、からだに安全で美味しいものにこだわった、ジャンルにとら
われない日本発の洋食とし KIHACHI 流無国籍料理を生み出し、現在も料理人としてお
客様の口に入るものには絶対的な責任を持ちたい、という姿勢を変える事なく、「食を
通して日本を元気に 全国の産地を訪問し続けている。

良きを大切に酒造り続けて 120 余年

大田酒造

半蔵



伊賀地域は、四方の山々から流れ出た清水が地
下水となって、軟水の伏流水として豊富に溢れ、
良水となっています。

また、昼と夜の気温の差が大きいため、米の栄
養が逃げにくく、高品質な酒米が育つ気候にあ
ります。

大田酒造は、周囲は白鷺が飛び交う静かな田園地帯に囲まれた地で、厳寒期のみにはで
きる限り手作業にこだわり、「神の穂」や伊賀産「山田錦」、「うこん錦」を使い地域にね
ざした少量の酒造りを行っています。

令和元年より、三重県最年少杜氏大田有輝を中心に酒質向上に努め、様々な賞を受賞。
昔ながらの木桶仕込み等も行いながら伝統の継承と進化を目指し、幅広い味わいの丁寧
な酒造りを心掛けています。

笑顔に乾杯！

若戎酒造

若戎



若戎酒造株式会社は 1853 年、重藤家七代目・義
左衛門は藤堂藩より印札を受け、伊賀青山の地
で酒造りを始めました。

当社があるここ伊賀は、四方の山々から流れ
た清水が地下水となり、きめ細かい酒を醸す軟
水の伏流水として豊富に溢れています。

また、米は「米どころ」伊賀で作られた良質の「三重山田錦」、三重県オリジナルの酒米「神
の穂」など地元産を中心に使い、丁寧に自社で精米します。

酵母は、ここ数年三重県オリジナルの酵母を中心に使用。5 つの三重県酵母のそれぞれ
の特性を活かし個性豊かなお酒を醸しています。

伝七郎

伝七郎 〒510-0042 三重県四日市市高砂町 6 番 12 号

営業時間：11：30～14：00 / 17：00～21：00（月曜定休）

明治二十九年から、東洋紡創始者伊藤伝七の別邸として利用されていた「伝七郎」は、渋沢栄一
をはじめとする多くの政財界の偉人や文化人が集い、思いを巡らせた場所でした。
約六百坪の敷地に二階建ての木造建築と日本庭園を擁し、玄関棟と切妻造りのさつぎ棟は、国の
登録有形文化財に登録されています。

当店の地図は
こちらから
Google Map

