

日本ワインと

日本料理の

マリアージュ

和食と

和のいんの会

七夕に訪れ

七夕祭りの

一年に一度だけ、織姫と彦星が会える日に。引き寄せ合うように出会う味。京もみじ本格和会席と高級日本ワインの運命の美味しい組み合わせで最高の夜を。

時 令和元年 7月7日 日 18:00~

場所 11F 日本料理 京もみじ

料金 ※予約制 一人様 10,000円 ■お料理 ■ワイン ■税金・サービス料込

ご予約受付中

※定員になり次第閉め切らせていただきます

お料理ごとに、ソムリエが厳選を重ねたワインをお楽しみください

岩垂原メルロ 2015

複雑で芳醇な香りと凝縮感のある味わい



甲州 2017



信州産 シャルドネ 2017



登美の丘 ブラック・クイーン& マスカット・ベリーA 2016



マスカット・ベリーA ロゼ 2017

SUNTORY ハナフサヤシシニアソムリエ 花房泰志

2000年 ワイン業界で働き始める  
2011年 サントリーワインインターナショナル株式会社入社  
取得資格  
2010年4月 シニアソムリエ  
2013年2月 日本7th検定1級  
2014年1月 社内資格「日本ワインアンバサダー」  
現在は販売会社であるサントリー酒類株式会社  
ワインの営業として働いています。



シニアソムリエによる、ワインの深いお話や、料理とワインの楽しみ方など皆様とお席を共にしてお話しいたします。

料理長 横田秀治



- おしながき
- 七夕長皿 鳥貝博多黄味酢 夏茄子煮浸し 海老芋鮎 長芋素麺 魴西京漬け 広島結甘露煮 楓紅葉ゼリー松葉船姫笹
  - 御造り 瀬戸内産鯛 地鯨叩き 夏野菜 猪口 佐伯醤油
  - 京もみじ酒肴 里芋海鼠腸焼
  - 油肴 ライスベーパー彩り揚
  - 御肉料理 和牛サーロイン網焼き
  - 食事 音戸ちりめん御飯
  - 椀物 赤味噌仕立て
  - 香の物 二種
  - 甘味 自家製水羊羹
- ※当日仕入れ状況により一部変更する場合がございます。



感謝と笑顔でご奉仕 ©東洋観光グループ

11F

日本料理 京もみじ

ご予約 お問い合わせ TEL.082-263-5531

momiji@century21.gr.jp

営 11:00~14:30(L.O.14:00)/17:00~21:30(L.O.21:00)

※日・祝日の夜営業はお休みの場合あり

【定休日】月曜日(祝日の場合は翌日)

広島市南区的場町1-1-25 ホテルセンチュリー21広島 11F

ホテルセンチュリー21広島 検索

広島駅南口より徒歩5分!

