

爽やかな香りと涼味が楽しめる

## 「夏の限定酒」

2018年7月1日（日）より販売開始 呉阪急ホテル 日本料理「音戸」にて

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人 おちあい ひろゆき 落合 弘幸）の日本料理「音戸」では、2018年7月1日（日）より、呉を代表する四つの蔵元の夏酒を販売いたします。夏酒は冬から春先にかけて搾られたお酒で、夏をむかえる頃、荒々しさが和らぎまるみを帯びてきます。フレッシュな味わいを大切にしたい、爽やかな香りと清涼感のあふれる夏に美味しい日本酒を、「音戸」料理長おすすめの料理とともに、ぜひお楽しみください。

## 《概要》

## 【販売期間】

2018年7月1日（日）～8月31日（金）

※数量限定入荷のなくなり次第終了

## 【販売場所】

呉阪急ホテル 1階 日本料理「音戸」

## 【種類 料金】

- ① せんごく 千福 <呉市 みやけほんてん 三宅本店>  
夏くじら 純米吟醸  
180ml 1,500円
- ② ほうけん 宝剣 <呉市 にがた 仁方 ほうけん 宝剣酒造>  
涼香 純米吟醸  
180ml 1,700円
- ③ うごつき 雨後の月 <呉市 にがた 仁方 あいはら 相原酒造>  
涼風 純米吟醸  
180ml 1,500円
- ④ はなほと 華鳩 <呉市 おんど 音戸 えのき 榎酒造>  
夏の特別純米酒  
180ml 1,400円



四つの蔵元の「夏酒」

## 料理長おすすめ 夏の味覚メニュー 一例



鮎海胆天麩羅



鱧湯引

《お問い合わせ・ご予約》 TEL：0823-20-1111（代表）

※表記の料金はいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

本件についてのお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画／神垣 篤史（かみがきあつし）

TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス [kamigaki@kurehankyu.jp](mailto:kamigaki@kurehankyu.jp)