

HEWITT



【至福の和】 澤田×白鹿

ホテルヒューイット甲子園 七園 和食料理長 澤田の世界

2025年 7月 25日 (金) 18:00~

Activity History

★七園 和食料理長 澤田 和彦
若手時代 いくつもの修行店舗を経験
松廼家 副料理長

ホテルヒューイット甲子園 七園和食料理長

★白鹿 社氏 小川 義明

1994年3月 大阪大学工学部醸造工学科卒業

卒論のテーマが、清酒酵母についての研究

1994年4月 辰馬本家酒造入社 製造部技術開発室に配属

1996年10月~1998年10月 国税庁酒類総合研究所

(現：独立行政法人 酒類総合研究所) にて清酒醸造についての研究

その後、辰馬本家酒造に戻り、醸造部にて酒造りに従事。

2013年6月 丹波社氏となる

初夏を迎える七園で和食料理長 澤田渾身の特別会席料理とマリアージュした白鹿の地酒を堪能する美食会です。

お一人様

¥12,000 (税込)

場所 1F 七園

※定員になり次第、終了とさせていただきます。



※仕入れの関係上、メニュー内容を変更する場合がございます。

※満席になり次第、ご予約を打ち切ります。特別な記載が無い限り、お米は国産米を使用しております。

Menu

- 前菜 日本酒ゼリーと玉蜀黍すり流し 鱧の照り焼き 叩きオクラ 昆布出汁で
- 造里 本マグロ赤身 鱧
- 煮物 丸茄子と鮎の一夜干し
- 焼物 鰻の白焼き 生はじかみ天麩羅
- 強肴 和牛ロース肉 石焼 酒盗
- 揚物 甘鯛と雲丹の湯葉巻き
- 食事 北井の握り寿司 本鮪 巻き 冬瓜と海老のつみれの吸物 絞り生姜
- 水物 柚子酒のデザート
- ★マリアージュ日本酒 ※予定
- ◆白鹿ハイボール
- ◆鑑評会の日本酒
- ◆夏酒
- ◆純風 (すみかせ)

ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3150



ランチ	平日 11:30~15:30 (14:30L.O.) 土・日・祝日 11:00~15:30 (14:30L.O.)
ディナー	平日 18:00~21:00 (20:00L.O.) 土・日・祝日 17:00~21:00 (20:00L.O.)

※料金には消費税が含まれております ※画像はすべてイメージです ※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更する場合がございます

友だち特典 LINE公式アカウント

ワンドリンクサービス!

LINEの「友だち追加」からご登録してください

