



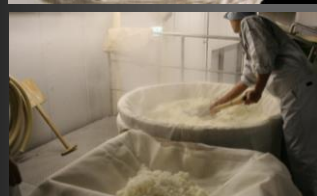
NANAen

美味しい贅沢の体験。

## 山下の世界

七園統括料理長

With

HAKUSHIKA  
JAPAN 1662

## Activity History

## 山下 匡次の経歴

セントレジスホテル宴会和食料理長  
ケンゾーエステイトでワインと出会い、  
日本料理とのマリアージュの取り組みを経て  
ホテルヒューイット甲子園 七園統括料理長  
現在に至る

## 白鹿 杜氏 小川 義明の経歴

1994年3月 大阪大学工学部醸酵工学科卒業  
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 丹波杜氏となる



宮水で育てた酒を職人のダシで極めた会席で食す。

2019年6月21日 (金)

【受付】/18:00～18:30

【開宴】/18:30～20:30 お一人様 ¥10,000

※プレミアムチケットご利用頂けます。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※仕入れ状況により一部食材を変更する場合がございます。※メニューに記載が無い限り国産米を使用しております。

## 夏の風物詩 鰻料理を白鹿の酒で戯れる

先付 玉子豆腐 蓴菜 雲丹 ミニオクラ 旨出汁  
椀物 清水仕立て 鱧 葛切り 芽葱 叩き梅  
造り 鯛の洗い 鮪 油目焼霜 太刀魚糸造り  
煮物 丸茄子の揚げ出し 車海老の油霜 伏見唐辛子  
焼物 鮎源平焼き 白瓜雷り干し酒盗和え アガド 西京焼き  
揚物 鱧カツ 薬味 天出汁 スモーク塩  
酢物 和牛ロースポン酢マスタード  
食事 冷製やすまる鰻鮓  
甘味 ほうじ茶アイス

## 白鹿 杜氏セレクト

限定酒 黒松白鹿 大吟醸 袋しぼり  
黒松白鹿 山田錦 辛口純米 SILK  
黒松白鹿 中取り純米 SUKI  
秘蔵限定酒 白鹿 しぼりたて原酒

山下匡次 × 小川義明



《七園》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】18:00～22:00(21:00L.O.)  
【土 日】17:00～22:00(21:00L.O.)  
【日・祝日】17:00～21:00(20:00L.O.)  
※登日が休日の場合は17:00～22:00(21:00L.O.)

※甲子園球場プロ野球ナイター開催日は17:00オープン(中止の場合は18:00)

<http://www.hotel-hewitt.com/>

HPからレストランのご予約ができます。

[ホテルヒューイット甲子園](#)[検索](#)