



第5回

日本料理 四季 × 澤田酒造 白老

# 晩秋の夕べ

～日本料理四季と  
澤田酒造日本酒のマリアージュ～

“甘くない梅干し”  
で話題の

梅ボーイズさん 来場!



澤田酒造が取り組まれている  
佐布里梅の活動について  
お話を伺います。



あいちの名工日本料理四季の料理長が、東海の豊かな食材を使い  
趣向を凝らした秋の特別コースに合わせ、常滑の老舗蔵元「澤田酒造」が厳選した  
日本酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。

2024. 10/14 (月・祝)

17:30～(受付17:00～)

名鉄グランドホテル 11階 柏の間

《通常料金》 ¥16,000 (税金・サービス料込み)

早割 ¥14,000 (税金・サービス料込み)

9/30(月)までのご予約限定



純米吟醸熟成酒 豊醸



白老 大吟醸 勝盃



特別純米酒 白老



秋の純米吟醸うすにごり一度火入れ



白老梅スーポー



IWC2023  
古酒カテゴリー  
BRONZE 受賞

当日は  
蔵元が来場!

日本酒にまつわる様々な  
お話が伺えます。



澤田酒造 白老



清酒「白老」は、お米を白くなるまで  
磨く「白」と延命長寿を込めた「老」  
を名前の由来とし、知多の湧水を仕  
込みに用いて、基本に忠実に丁寧な  
昔ながらの手造りの製法でお酒を  
造っています。米の旨みのいた食と  
楽しむお酒を目指しています。

※写真はイメージです ※表示料金は税金・サービス料が含まれています

