



酒蔵をお招きして、お酒について語って頂きながら  
酒に合うお料理をお楽しみ頂くスペシャルコラボディナー

# 和喰醸酒の宴

## 第六回 楽々鶴と豊岡 出石の食

楽々鶴（出石酒造有限会社 / 兵庫県豊岡市）

ナビゲーター：出石酒造有限会社 代表取締役 中易様

出石酒造は、1708年創業の老舗の蔵元。代表銘柄「楽々鶴（ささづる）」は酒の別名である「笹の露」と、出石藩主仙石公の別荘「楽々園」に由来します。由緒ある名前を冠した純米酒です。

2024年1月12日(金) 18時30分より  
(開場18時15分) 21時00分閉会

会費 10,000円(税込)

出石酒造店の厳選酒(飲み放題) + 各酒に合わせたお料理六品  
出石城山ビールで乾杯、食事に合わせて楽々鶴のお酒をお楽しみください  
メに「出石そば」をご用意

場所 僖ニ成ル食 京橋

東京都中央区京橋 2-7-8 FPGLINKS KYOBASHI 1階

ご予約

03-6263-2181

※電話受付時間：月～金 11時～22時

※ご予約状況により相席となる場合がございます。

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

金曜日 [FRI]  
2024 1月 12日  
令和6年 平成36年 昭和99年

和喰醸酒の会  
楽々鶴と豊岡 出石の食

お酒と食は、いつの時代にも欠かせないものであり  
人生を楽しくしてくれるものです

酒蔵をお招きして、お酒について語り合う場を設けました。  
ゆったりとした時をもつことで、大人の愉しみを感じて頂  
ければと思います。「日本酒・和酒」をテーマにしながら、  
酒に合う料理と一緒に楽しめます。