

■お申し込みは20名様以上（最大200名様）開催日の10日前 ■人数最終締め切り開催日の7日前

日本の伝統的 酒造り  
 ユネスコ文化遺産登録記念

会場 2時間  
 フリードリンク 90分

6・7月  
 限定 「<sup>だっ</sup> 獺 <sup>さい</sup> 祭」付  
**PARTY PLAN**  
 パーティ プラン

お一人様

料理・飲物・会場費・設備費込み

**13,500円**



総料理長 **野寺 昭宏**

- エスコフイエ協会会員
- 全日本司厨士協会 東海地方本部理事
  - ・料理コンテスト 担当
  - ・青年教育 担当
  - ・名誉司厨士の証 受賞
  - ・アカデミー章 銀メダル受賞

■お食事は野寺料理長プロデュース

着席ブッフェスタイル

または

コース料理

■「獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 DASSAI 23」

「獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 DASSAI 39」

180ml瓶 各1本付。

■フリードリンク 90分

瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、烏龍茶、オレンジジュース。

「酔うため、売るための酒ではなく、  
 味わう酒を求めて。」



**獺 祭**

2025年6月1日より、旭酒造株式会社は社名変更し、  
 新たな社名は株式会社 獺祭(英語名:DASSAI Inc.)  
 となります。

■獺祭を2本(180ml瓶)プレゼント。

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分  
 DASSAI 23



23%(77%)という極限まで磨いた山田錦  
 を使い、最高の純米大吟醸に挑戦しまし  
 ました。華やかな上立ち香と口に含んだときの  
 きれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後  
 口はきれいに切れていきながらも長く続く  
 余韻。獺祭のフラッグシップです。

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分  
 DASSAI 39



華やかな上立ち香と口に含んだときに見  
 せる蜂蜜のようなきれいな甘み。飲み込ん  
 だ後の長い余韻。これぞ純米大吟醸。

