【ホテルブランド「ダーワ・悠洛 京都」にて日本酒イベント開催】

熟成された日本酒。それは新酒の概念を覆す、色と香り、味わいがあります。

今回、京都・伏見「齊藤酒造」の造り手と長期熟成酒ブランド「古昔の美酒」の古酒専門バイヤーがダーワ・悠洛 京都 の「Lounge & Bar 1867」にて、熟成古酒の魅力について皆様にお伝えします。実際に、日本酒の熟成古酒を味わっていただきながらその味に酔いしれる限定のイベントです。

イベントでは1998 年Vintage 古酒含む古酒2 点をご提供、
また古酒以外にも「齊藤酒造」の日本酒、日本酒カクテルをお愉しみいただけます。

熟成古酒の魅力の奥深さをご体感ください。

【「熟成の神秘」詳細】

■期間 2022年8月28日（日）
■ご提供時間 16:00～18:00（17:45 L.O.）
■店舗 LOUNGE & BAR 1867
■料金 おひとり様7,000円
■販売数量 30名様限定

＜ご予約・お問合せ＞
ダーワ・悠洛 京都 TEL. 075-366-5800

【販売メニュー】
・一吟 純米大吟醸（齊藤酒造）
・古都千年 純米大吟醸（齊藤酒造）
・古都千年 純米吟醸（齊藤酒造）
・井筒屋伊兵衛 三割五分磨き 純米大吟醸 5年古酒（齊藤酒造）
・古昔の美酒 1998 英勲（古昔の美酒）
・Dhawa Yura Original Cocktail「誠 Mako-tini」1998 英勲使用

※料金はすべて税金・サービス料が含まれております。
※販売個数に限りがございます。営業終了前に販売を終了する可能性がございますのでご了承ください

◆「齊藤酒造」について

概 要：
伏見七井の天与の水を用いた伏見の酒は、新酒のころには優しくなめらかな味で時を経る程に雅な趣が深まると

言われています。伏見の清酒「英勲」は、この珠玉の名水を惜しみなく用いて味の極みを求めた日本はもとより世界に誇る文字通りの美酒です。
Ｕ Ｒ Ｌ： https://www.eikun.com/index.htm

◆「古昔の美酒」について
企画販売：株式会社匠創生 （英文Takumi Sousei Inc.）
販売開始：2020年6月5日（金）
概 要：
日本の熟成古酒文化を創造することを目的に、全国100以上の酒蔵に直接足を運び、熟成期間原則10年以上（Vintage1983～）の美味しい古酒を厳選して世界に向けて発信をする長期熟成酒プレミアムブランド
Ｕ Ｒ Ｌ： https://oldvintage.jp/

◆「Lounge ＆ Bar 1867」概要
大政奉還の われた年“1867”を名前に冠した、大人の隠れ家のようなラウンジ＆バー。午後はロビー中央の竹林を眺めながら優雅なアフタヌーンティーを、夜はクリエイティブなバーテンダーによる豊富なオリジナルカクテルをお楽しみください。

営業時間 11:30 ～ 23：00 （ 22:30 L.O.）
※営業時間は変更となる場合がございます。
席数 42席

◆ダーワ・悠洛 京都 概要
◎所在地 ：京都府京都市東山区大橋町84

◎アクセス： 京阪本線「三条」駅徒歩3分／
地下鉄東西線「三条京阪」駅徒歩2分
◎ホームページ： https://www.dhawa.com/jp/dhawa-yura/yura.html

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com