

日本料理

竹平楼

夏の日本酒の会

松瀬酒造の社長をお迎えして

今回で三回目となりました竹平楼日本酒の会、今回は滋賀の銘酒《松の司》を醸す松瀬酒造の日本酒、そして湖国の幸にこだわった懐石料理を楽しむ会をご案内致します。



宝暦年間より続く老舗料亭、竹平楼。
涼風漂う懐石料理、滋賀の地酒《松の司》。
早くから完全契約栽培の酒米を使用し、丁寧な小仕込みで醸す酒は、今や滋賀を代表する有名酒蔵になっています。
その当主松瀬社長をお招きして《松の司》の中でも希少価値の高いお酒のみを選び抜き、竹平楼の特別料理でお楽しみ頂きます。

※ 明細につきましては《竹平楼》まで、お問い合わせください。

場 所 日本料理 竹平楼

※ JR能登川駅までの往復は一度のみ送迎いたします。
御迎えは上下線を考慮し、4時55分前後を予定しております。

日 時 7月1日(土曜日) 午後5時30分集合
午後6時スタート、午後8時過ぎに解散予定。

会 費 15,000円(税、サービス料込み)

季節の懐石料理と松瀬酒造の日本酒5種+秘密

※ 国の文化財でもある座敷や御座所等の御説明を御希望の方は、午後5時からさせていただきます。



日本料理 竹平楼

〒529-1331 滋賀県愛知郡愛荘町愛知川1608
TEL 0749-42-4007 FAX0749-42-4008

創業宝暦八年、江戸時代から続く老舗料亭です。
初代平八が「竹の子屋」の屋号で旅籠を営んだことに始まります。明治十一年、三代目の平八の時に明治天皇が、民情視察のため北陸東山道をご巡幸なされ、当家にお立ち寄りになりました。その時に侍従長の岩倉具視をはじめ大隈重信、井上馨、山岡鉄舟など明治を築いた重鎮の方々もお伴でお越しになったと伝え聞いております。座敷と御座所も国の文化財に登録されており、いろいろな調度品も時代を表す物として展示し、食事だけでなく文化に触れていただけます。

※ 定員は25名前後を予定しております、完全予約制です。

ご予約ののち6月26日以後のキャンセルはキャンセル料をいただきます。
ご当日のキャンセルは全額負担になります。

configure by

