



竹亭主催 金龍を楽しむ会

桜の開花が待たれる季節、竹亭では一ノ蔵「金龍蔵」で醸された日本酒の数々を、こだわりの料理とともにお楽しみいただく「金龍を楽しむ会」を企画いたしました。今回は、一ノ蔵様より浅見社長と金龍蔵の照井杜氏をゲストとしてお招きしております。蔵元自慢の酒を飲みながら、語らいのひと時をお楽しみください。また、お楽しみクイズ大会もご用意しております。皆様のご参加を心よりお待ちしております。



金龍蔵は一ノ蔵の「第二蔵」。栗駒山に抱かれた栗原市一迫で昔ながらの伝統の酒造りを営んでおります。

【日時】平成 30 年 4 月 7 日 (土)

開宴 18:00~20:00 (開場 17:30)

【会場】竹亭本店

仙台市泉区南光台東 1-53-22

電話 022-252-5030

【会費】完全予約制 15,000 円 (税込)

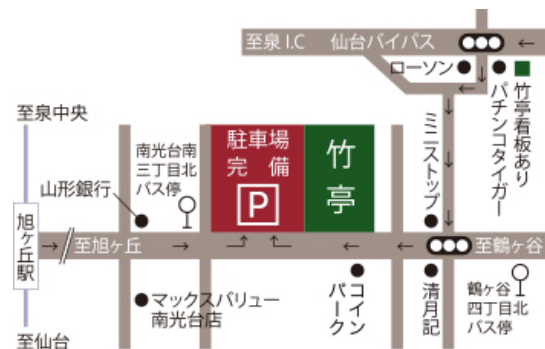
お車でのご来場はご遠慮ください。
またドライバーの方への酒類の提供は致しかねます。



出品予定酒

- 金龍 大吟醸掛搾り
- 金龍 純米吟醸 しぼりたて生原酒
- 金龍 しぼりたて原酒 にごり酒
- 金龍 純米吟醸 ひやおろし
- 金龍 純米吟醸

竹亭 は、うなぎやどじょう、懐石、天ぷら、刺身などの日本料理店です。親方(竹亭二代目阿部英之)は東京にて約10年和食の名店で修業を重ね、現在も仕入れから調理まで現場にこだわっております。うなぎは鹿児島産、宮崎産台湾産を中心として、養殖鰻を使用し、産地より活きたまま仕入れる鰻を、当店の職人が熟練の技と長年培ったカンで最高の状態に仕上げしております。昔ながらの炭火焼きで「江戸前」の技を今に伝える鰻蒲焼。日本料理の伝統をふまえ、新しい文化の融合をはかります。和食の伝統を守りつつ、常に新しい素材や調理法を取り入れ、日本料理の発展に努めております。



仙台市地下鉄南北線「旭ヶ丘」駅下車
市営バス6番乗り場から鶴ヶ谷方面に乗車
「南光台南三丁目北」下車徒歩1分

お申込み・お問い合わせは **竹亭本店** 電話 022-252-5030 Fax 022-252-5029