

## 都ホテル 京都八条 ペアリングで楽しむ京の酒 日本酒飲み比べセットを販売

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、2022年12月1日（木）から2023年2月28日（火）までの期間、ダイニングカフェ&バー「ロンド」にて、京都の日本酒飲み比べセットを販売します。2023年で施行から10年が経つ「京都市清酒の普及の促進に関する条例」。観光シーズンにご来館のお客様にも京都で作られた日本酒の魅力を改めて知っていただこうと、スタッフが自ら酒蔵に足を運び厳選した7種をご用意しました。詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都ホテル 京都八条 マーケティング部  
〒601-8412 京都市南区西九条院町 17  
TEL：075-662-7937 FAX：075-662-7938  
[www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo](http://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo)

## 別紙

### ■概要

【期間】 2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

※「欧風懐石 冬」は、12月22日～25日、12月31日～1月3日は除く

【店舗】 ダイニングカフェ&バー「ロンド」

### ■京都の日本酒飲み比べセット [冬]

【料金】 3杯セット ¥800 / 5杯セット ¥1,300 / 7杯セット ¥1,800

※1杯 30ml

【提供時間】 11:00～21:30

#### 【酒造と銘柄】

##### ・向井酒造 株式会社（伊根町）

京都・丹後半島の伊根町の舟屋群が望める場所に江戸時代から続く日本で一番海に近い酒蔵。

「赤米酒 伊根満開」

鮮やかな古代米の赤色で、果実の様な甘酸っぱさと米の風味をしっかりと感じる爽やかな新しい感覚のお酒。

##### ・有限会社 長老（京丹波町）

京丹波町和知にある長老ヶ岳のふもとで丹波の地酒、銘酒をつくり、明治の時代から地元の方に愛されている。

「純米吟醸酒 丹」

米・水・麴全て京丹波産を使用し、上品な味わいで食事にあうスッキリとしたお酒。注がれてすぐと5分後の味の変化をお楽しみください。

##### ・大石酒造 株式会社（亀岡市）

元禄時代創業 古来の酒を再現すべく、生酛造りにこだわり丹波杜氏により伝承を今に引き継ぐ。

「美山 てんごり 生酛本醸造」

自然豊かな美山の地（国定公園）で美山産酒米 100%使用した本醸造酒。飲んだ後口に残る余韻を楽しめる地酒。IWC ワインチャレンジ 2020 本醸造部門 金賞及びトロフィー賞受賞。

##### ・松井酒造 株式会社（京都市左京区）

享保十一年創業。江戸時代より洛中において酒造りを行い、現在もその造りを継承している。新しいことに果敢に挑戦する酒蔵。

「純米 神蔵 KAGURA 無濾過・無加水・生酒（クリア）」

京都産酒造好適米「祝」と京都酵母「京の恋」を使用した地元根ざした酒。口に含んだ瞬間に充滿するマスカットのような爽やかな香りと米の旨味、微かな余韻を残しふわりと消えるキレが味わえる。

##### ・佐々木酒造 株式会社（京都市上京区）

洛中に現存する酒造であり、千利休が茶の湯に用いたと伝わる銀明水で仕込んだ稀代の名酒「聚楽第」をつくる。

「聚楽第 吟醸 あらばしり」 (冬季限定)

あらばしりとは新酒のもろみをしばって最初に出てくる部分。新酒ならではの新鮮な香りと、飲みごたえがある力強い味わいのお酒。

・黄桜 株式会社 (京都市伏見区)

伝統の日本酒文化を継承しつつ「品質本位の酒造り」をモットーに、酒それぞれの個性を主張する商品を開発し、ビールやウイスキー、スパークリング日本酒等製造するお酒は多岐にわたる。

「生酏山麩 特別純米酒 山田錦」

最高級酒米の山田錦と伝統ある生酏系山麩酒母を使用し、2 カ月かけて醸された特別純米酒。広がる味わいと余韻が長く楽しめるお酒。

・城陽酒造 株式会社 (城陽市)

木津川の伏流水を使用し、日本酒の味わいを大切にしながら、飲み飽きしない京の食中酒をつくる。

「純米吟醸 55 (五百万石)」

穏やかながら、爽快さを感じる吟醸香、お米の豊かで上品な味わいが広がりキレの良い酸味で心地よい余韻を感じさせてくれる。

※グラス (120ml) ¥1,250、ボトル (720ml) ¥7,000 でも販売します。

■ペアリングにおすすめ「欧風懐石 冬」

祇園の行列のできる京の米老舗「八代目儀兵衛 (はちだいめぎへえ)」のお米マイスターが厳選したお米を、和のエッセンスをちりばめた欧風懐石コースでお召し上がりいただける特別コース。和・洋どちらをお好みのお客様にもご満足いただけ、日本酒との相性が良いお料理です。



【料金】 ¥6,000

【提供時間】 17:00~21:00

【メニュー】

・アミューズ

ワカサギのフリール 九条葱香るパウダー

・冷前菜

鮪のグリエ 西利のお漬物と湯葉 烏賊のカネロニ仕立て

聖護院かぶらと玉葱のムースリーヌ

・スープ

佐々木酒造の酒粕と根菜のチャウダースープ ナッツ香るカプチーノ

・お魚料理

河豚のベニエと帆立のロティ エピス香るオランダーズソース

・お肉料理

牛肉の麴漬け 黄金玄米のお塩と野菜のロースト

・八代目儀兵衛のコシヒカリ

・西利のお漬物

・デザート

DORAYAKI ラムレーズンのチーズムースと抹茶アイスクリーム

【ご予約・お問合せ】

都ホテル 京都八条 ダイニングカフェ&バー「ロンド」

TEL：075-662-7955（受付 9：00～20：00）



※写真はイメージです。

※表記価格はお一人様料金で、消費税・サービス料が含まれています。

※内容は変更になる場合があります。詳細はホームページをご確認ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し付けください。

※都ホテルズ&リゾートでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

以上