



Hotel Okura
NIIGATA



「えちご美酒ヌーヴォオ」それは新潟発の日本酒ムーブメントのこと

今年9月に収穫した新米を使い、いち早く仕込んだ新酒。取れたての酒米のフレッシュな味と香りを最大限引き出した、ポジョレーヌーヴォオならぬ「えちご美酒ヌーヴォオ」と呼ぶに値する日本酒です。

このイベントは、いま市内4ホテル(注)共同で開催中の「えちご美酒ヌーヴォオ」の拡大版。二回目となる今回は新潟を代表する四蔵元が参加。今年も個性的で多様な新米新酒を造ってくれました。これを引き立て食中酒としての可能性を広げるのがホテルオークラ新潟総料理長 小島 淳の創作するフランス料理。

新米新酒の作り手と経験豊かな料理人がそれぞれの技と感性で彩る祝日の晚餐。

「えちご美酒ヌーヴォオ」の華やかな世界をぜひご堪能ください。

注：市内4ホテルとは、ホテルイタリア軒、ANAクラウンプラザホテル新潟、新潟グランドホテル、ホテルオークラ新潟です。

日時 11月23日(木・祝)

時間 午後6時 ~ 午後8時

料金 ご予約制 お一人様 8,500円 (料理、新米新酒、ソフトドリンク、消費税、サービス料込)

会場 ホテルオークラ新潟 4Fコンチネンタル

特別協力 菊水酒造 原酒造 緑川酒造 吉乃川 にいがた美醸

Hotel Okura
NIIGATA

ホテルオークラ新潟

〒951-8053

新潟市中央区川端町6丁目53番地

TEL 025-224-6111(代)

http://www.okura-niigata.co.jp

ご予約・お問い合わせ 営業部

TEL 025-224-6166 (直通)

※上記料金には、税・サービス料が含まれております。

※食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りへお申し付けください。

※仕入れの状況により、原産地、食材、メニューを変更する場合がございます。

※当店のお米は新潟県産コシヒカリを使用しております。

※写真はイメージです。