

「伝統×創造」の視点で日本酒の新たな魅力を体感

酒とぶちそう 酒都物語

世界が認めた酒文化と
にいがたの恵みの饗宴



石本酒造が誇る、選び抜かれた原料と職人の技で生まれた特別なお酒「一輪一滴 大吟醸」。
その奥深い味わいと、新潟の食材・日本酒を用いたフランス料理との絶妙なマリアージュを体験できる
特別なひとときをご用意しました。杜氏や専門家によるトークセッションを通じて、
日本酒とフレンチの新たな魅力を発見。さらに、石本酒造の銘酒が並ぶミニマーケットもお楽しみいただけます。

12/2025
14
SUN

受付 11:30 開演 12:00

会場 ホテルオークラ新潟
4階 コンチネンタル

料金 お一人様 15,000円

※One Harmony ポイントの付与・プレミアムセレクション等
各種割引の対象外です。

主催 / ホテルオークラ新潟 協力 / 石本酒造株式会社 後援 / 新潟市

トークセッションパネリスト



司会：佐藤 智香子氏
(株)ワイオリキッチン



竹内 伸一氏
石本酒造(株) 名誉杜氏



村山 和恵氏
にいがた美談 主宰



小島 淳氏
ホテルオークラ新潟 総料理長



石本酒造が手掛ける
プレミアムな日本酒も数量限定特別販売

- 越乃寒梅 一輪一滴 大吟醸
- 越乃寒梅 亀田郷 大江山産 特別本醸造 ほか

プログラム

- 第一部 12:00 トークセッション
「世界が認めた SAKE の可能性
～フレンチとの意外な親和性～」
- 第二部 12:30 ランチ
「SAKE×FRENCH ペアリング」
- 第三部 14:00 交流・ミニマーケット
「石本酒造による試飲ブース、販売」

ランチコース

Menu

越乃寒梅を美味しくするオードブルの盛り合わせ

酒粕香るポークの煮込みと里芋のパイ包み焼き
プチペールの飾り パルサミコース

新潟沖の平目とやわ肌ねぎの酒蒸し プチトマトとリゾット添え
越乃寒梅で作ったクリームソースの味わい

牛フィレ肉のソテー 新潟県産きのこレンコン添え
西洋わさび風味の和風ソース
～越乃寒梅香るフランベサービス～

越乃寒梅とショコラのガトーオペラにバニラアイスクリームを添えて

コーヒー



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)

<https://www.okura-niigata.co.jp>

※上記料金には、消費税・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、メニューに変更がある場合がございます。

ご予約・お問い合わせ ホテルオークラ新潟 営業部

☎ 025-224-6166