



2017  
S A K E

第三回 秋のひやおろし  
大試飲会

日頃より吉野をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。  
この度吉野では『第三回 秋のひやおろし大試飲会』を開催いたします。  
それぞれの「ひやおろし」に合わせた酒菜を、店内屋台にてご用意いたします。  
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

支配人 桑折 真琴 料理長 岡野 秀二



10月1日(日) 17時~21時

※20時ラストイン

チケット制

お一人様

10枚綴りチケット 7,000円(サービス料・税込)  
※追加2枚 1,000円

<ひやおろし>一杯につき1チケット

春霞 / 紀土 / 七田 / 白老 / 山形正宗 / 寫樂 / 貴 / 鶴齡 / 七本鎗  
※日本酒の銘柄は変わることもございます。

<酒菜>一種につき1チケット

鯛の昆布メ / 烏賊の沖漬け / 鶏の竜田揚げ / 牛の煮込み 又は 牛丼  
鮪のねぎま汁 / 小鯡の南蛮漬け / お新香盛り

屋台 握り寿司 / 鮭ハラスの炭火焼き

「ひやおろし」とは、  
ひと夏を経て熟成され、  
味も香りも丸みを帯びる円熟のお酒。  
春先にしぼられた新酒は、暑い夏の間を  
ひんやりとした蔵で眠らせておくし、熟成を深めます。  
やがて秋風が吹き始めたら、いよいよ目覚めのとき。  
ほどよく熟成されたお酒は、火入れをせず  
生詰めして出荷されます。  
その昔「冷や」のまま貯蔵用の大桶から木樽に  
「移(おろ)して」樽詰めしたこと、  
「冷移(ひやおろし)」と呼ばれ、  
秋の酒として珍重されてきました。

懐石・しゃぶしゃぶ

吉野

三笠会館 本店 3階 懐石・しゃぶしゃぶ

ご予約・お問い合わせ Tel.03-3289-5667 桑折・岡部

〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-17 並木通り

東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸ノ内線) B5出口より徒歩3分

<http://www.mikasakaikan.co.jp/>