



写真上
シェフの鈴木剛志氏と
グランシェフの
クロード・セガール氏

お食事は
着席形式で
松阪牛を
はじめとする
三重県の食材を
堪能する
フルコース

当日は
日本酒以外の
お酒の提供は
いたしません。

三重県は古来より
穏やかな気候と
豊かな自然に囲まれ
海の幸・山の幸が
豊富である。
伊勢神宮がこの地に
建立されたのも
この豊かな恵みの
賜物であろう。
そして清冽な軟水と
良質な米に恵まれた
この地では
美酒もまた
古来より脈々と
醸されている。

神々をもてなす
豊かな山海の幸に
恵まれた美し国三重。
共に歴史を刻む
三重の酒。

日本酒とフレンチのマリアージュ

三重の酒を愉しむ会

IN
神楽坂

L'Alliance

ラリアンス

ミシュランガイド東京2008
1つ星フレンチレストラン



2008年6月10日(火)

19時より受付開始

19時30分開宴

日本酒を使ったカクテルをお楽しみ
いただきながら開宴までお待ちください。

会費：13,000円

予約受付開始 2008年5月12日(月)

先着80名様になり次第

締切らせていただきます。

チケットの払戻しはいたしません。

極端にラフな格好でのご参加はご遠慮ください。

東京都新宿区神楽坂2-11

フレンチレストラン ラリアンス

電話：03-3269-0007

JR総武線飯田橋駅西口より徒歩2分

地下鉄南北線・有楽町線・東西線・大江戸線飯田橋駅

B3出口より徒歩1分



後援：三重県

お問い合わせ、お申し込みは下記迄

主催：三重県酒造組合内

三重の酒を愉しむ会事務局

三重県津市大谷町141-4

TEL 059-226-2297

<http://www.mie-sake.or.jp>

※電話受付時間：平日の午前9時から午後5時まで



参加酒蔵

せいりん	後藤酒造	桑名
「青雲」		
ふきい	石川酒造	四日市
「噴井」		
ざく	清水醸造	鈴鹿
「作」		
はつひ	油正	津
「初日」		
ほこすぎ	河武醸造	多気町
「鉾杉」		
みえにしき	中井酒造場	伊賀
「三重錦」		
はんぞう	大田酒造	伊賀
「半蔵」		
さんくう	澤佐酒造	名張
「参宮」		
たきじまん	瀧自慢酒造	名張
「瀧自慢」		