

季節の日本酒堪能イベント
プラス

SAKE+

2026 SUMMER

蔵人と唎酒師ホテリエが紡ぐ
メーカーズディナー

ホテルブエナビスタが毎回テーマを変えてお贈りする日本酒イベント『SAKE+(プラス)』。今回は、信州松本的美禄・岩波酒造が厳選した日本酒と料亭深志楼の会席料理とのペアリングをはじめ、唎酒師ホテリエによる新たな日本酒アレンジの提案や蔵人のディープな酒造りトークと内容充実。日本酒のビギナーからマニアまで存分に愉しめるメーカーズディナーです。

唎酒師ホテリエ
アレンジメント

2種の日本酒カクテル
美山錦飲み比べ
三温度帯飲み比べ

岩波

厳選酒
ペアリング

7/17 (金)

18:00 ~ 20:00

限定 30 名様 **要予約**

¥ 12,000

料亭
深志楼
FUKASHIRO

特別会席

前菜 / 間八西京焼き・酒盗マスカルポーネ
生ハム・烏賊塩辛・和牛握りほか

向付 / 昆布締め3種盛り
鉢物 / 牛すじ肉と豆腐の煮込み
揚物 / 天麩羅盛合せ
食事 / ざるそば
甘味 / 檸檬シャーベット

※仕入れ等の状況により献立が変更となる場合もございます。

ナビゲーター
唎酒師ホテリエ：徳増 武士
ホテルブエナビスタ 営業部 副部長

日本酒への深い愛情から自ら唎酒師の資格を取得。“唎酒師ホテリエ”として、旅のひとつをより豊かに彩る一杯との出会いを提案いたします。



※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

ホテル ブエナビスタ

www.buena-vista.co.jp



5F

料亭
深志楼
FUKASHIRO

ご予約・お問合せ

0263-37-0515

Lunch (土・日・祝日) 11:30 - 13:30 L.O.
Dinner (水~日・祝日) 17:30 - 20:00 L.O.

※月曜・火曜日定休 (祝日は営業)