



Bague

七周年特別企画

「日本酒を美味しく楽しむコツ」

日本酒 et Cuisine Mariage

おかげさまで 来る7月7日をもちまして
開店7周年を迎えることとなりました。
これもひとえに皆様のご最厚ご支援の
賜物と感謝しております。
これを機にスタッフ一同 皆様により一層
ご満足頂けますよう真心をこめて
サービスに専念する所存でございます。
何卒今後ともよろしくご愛願の程
お願い申し上げます。
なお7月7日に令和元年に相応しい
特別企画を用意させていただきました。
皆様お誘いの上 是非お出掛けください
ますよう心からお待ち申し上げます。

和島トゥール・モンド
支配人 斎藤 篤





-Programme-

17:00 Seminaire

久須美酒造株式会社

七代目 久須美 賢和 氏

「日本酒を美味しく楽しむコツ」 & 「きき酒」

18:00 日本酒 et Cuisine Mariage

Amuse

“旨味の相乗” / 「清泉 七代目 純米吟醸 生貯蔵」

Hors-d'œuvre

“2 種のミルクの出会い”

Pain

“味のリエゾン” / 「清泉 雪」

Poisson

“米×米×フロマージュ” / 「清泉 夏子物語 純米吟醸」

Viande

“つけ酒 伝統” / 「亀の翁 純米大吟醸」

Dessert

“米×米×ショコラ”

Petit fours

“こしひかり 3 種の小菓子” / 「雪室珈琲“雪割草”」

久須美酒造株式会社

1833 年長岡市（旧和島村）に創業

「不世出の米」といわれた

「亀の尾」を復刻させた蔵でもあり

この米と酒造りが漫画「夏子の酒」の

モチーフとなりました。

酒造りの要となる麴造りでは、蔵元秘伝の

麴蓋による伝統的な麴づくりにこだわり、

時間をおしまずひと手間かけ、丁寧に丁寧に

醸しています。

久須美 賢和 氏

久須美酒造七代目当主。東京農業大学醸造科の出身。

日本酒の普及活動にも心血を注ぎ

各所にて日本酒の文化、伝統を伝えている。



日 付

令和元年 七月七日（日）

会 場

和島トゥー・ル・モンド Bague

受 付

16:30（開始 17:00 終了 19:30）

会 費

7.500 円（税別）

定 員

30 名（先着順）

受 付

TEL. 0258-74-3002 / 0258-74-3004

送 迎

16:00 アオーレ長岡前お迎え

* ご予約時に送迎バス利用をお申し付けください。



WASHIMA TOUT LE MONDE

