

重陽の菊膳

日本酒で楽しむ

食用菊の新たな魅力を知る料理の品々と、
酒蔵よりすぐりの地酒をお楽しみください

五節句のひとつ・重陽の節句に合わせた季節の会を開催します。
100年以上の歴史ある黒漆喰の蔵で、地元農家が育てた菊を使った
お料理と地元酒蔵のひやおろしを楽しみませんか？利き酒師の
資格を持つスタッフがお酒の楽しみ方をご提案いたします。

9月6日(土) 18時～ 会費:5,500円(税込) 食事+酒代込 **先着18名様**

菊膳

一の膳 二の膳
三の膳
シメ デザート

地酒

ひやおろし
3種類

地元の人気食材と菊を組み合わせたお料理と、
それぞれに合わせたひやおろしをご用意して
お待ちしております。

◎重陽の節句(ちようようのせつく)とは？
別名「菊の節句」とも呼ばれます。日本では古来より
長寿や健康を祈って、邪気を払うと
伝わる菊を鑑賞する宴を催す
などの風習があります

ご予約
お問合せ

☎0183-55-8839

ご予約締切:9月5日午前中まで



Interior Shop&Book Cafe
momotose

日月木 10:30~17:00/ 金土 10:30~21:00 毎週火・水定休
秋田県湯沢市岩崎字岩崎160(十文字I.C.から車で5分)

<http://momotose.net/>

