

金賞受賞酒と新酒の宴



美酒探訪

熱燗と鍋と越沢三角そば

開催日 / 2025年2月27日(木)

会場 / 本館1階 鳳凰の間

会費 / 10,000円 (税・サービス料込)

開場 / 18:15 ~ 開宴 / 18:30

全国熱燗コンテスト2024において金賞・最高金賞を受賞した日本酒と
令和6年全国新酒鑑評会金賞受賞酒、他18種類の日本酒と
海鮮たっぷり冬に食べたいあったか鍋。

そして日本酒とも相性抜群！昨年も大好評だった越沢三角そばをお楽しみください。

全国熱燗コンテスト2024
お値打ち熱燗部門
最高金賞受賞



竹の露
清酒 白露垂珠
無濾過純米「円熟 藍」



渡會本店
清酒 出羽ノ雪
きもと純米酒 庄内美人



佐藤佐治右衛門
清酒 やまと桜
大吟醸 金ラベル

全国熱燗コンテスト2024
お値打ち熱燗部門
金賞受賞



佐藤佐治右衛門
清酒 やまと桜
純米 辛口



加藤嘉八郎酒造
清酒 大山
特別純米酒 十水

料理メニュー

鮫肝・漬物・浅月ぬた和え
もずく酢・蟹真丈・鱈白子粕漬

蛸のカルパッチョ

もち米団子蒸し 淡雪あんかけ

鱈のフリット 岩のりソース

温海産桜美豚の角煮 ~美酒を使って~

海鮮寄せ鍋

越沢三角そば

受け継がれた幻のそば
在来作物「越沢三角そば」



協力：まやのやかた越沢三角そば生産組合

【参加特典】宿泊希望の方は素泊まり6,000円(税・サービス料込)にて承ります。

越沢集落の「郷清水」の
棚田で造られた
「摩耶山」「摩耶姫」と
一緒にお楽しみください。



協力蔵元

鯉川酒造・佐藤佐治右衛門・亀の井酒造・竹の露・渡會本店
加藤嘉八郎酒造・富士酒造・羽根田酒造・温海酒徳会

お問い合わせ
お申し込みは



東京第一ホテル鶴岡

0235-24-7611