

旬感 *in* 日間賀島

日時／十三夜明け
10月7日(火)
会場／日間賀観光ホテル

申込・問合せ 0569-68-2211

時間／17:00 受付
17:30 「食」の達人講話
～秋のお酒を嗜む～
講師 澤田酒造 澤田 薫
18:10 食事会
～20:45
定員／限定 40名
会費／8,000 円(フリードリンク)

旬を彩る「走り」、「盛り」、「名残り」の詩。

知多半島の海の幸は「走り」の河豚。早春にしぼられた新酒も一夏を超しちょうどいい頃合いに熟成し「盛り」となるひやおろし。そして、山の幸は「名残り」のあいち伝統野菜。

南知多で水揚げされた魚介類と野菜ソムリエが選んだ知多半島の野菜を「日間賀観光ホテル」、碧南「日本料理 小伴天」の料理長が合同でレシピ企画。お酒は常滑市「澤田酒造」の協力イベント

交通アクセス

- 送迎タクシー (1名様片道500円) 片名港(ホテル駐車場あり) 15:00 発, 17:00 発
- 車利用は師崎港 15:30 発、16:00 発、16:45 発、17:20 発、17:55 発
- 電車利用は河和港 15:10 発、16:10 発、17:10 発 (お帰りについては御相談ください。)

※定期ご利用の方は乗車時にホテルにご連絡下さい。港にお迎えにあがります。

ご宿泊のご利用(申込時にご予約ください)

- 1泊朝食付き料金 お一人様 7,000 円(2名1室)、6,000 円(3~4名1室)