



初亀醸造（静岡県 藤枝市）
1636年創業、静岡最古の酒蔵。
吟醸造りの先駆けとして知られ、料理と寄り添う
上品で洗練された味わいの酒を生み出しています。



日本酒と京会席

贅沢なひととき

酒と食の調和



旬の味覚を盛り込む精神を大切に。
「京都つる家」伝統の出汁で味わう日本料理。



秘蔵純米大吟醸「亀」

初亀醸造の代表銘柄。昭和52年に
“日本で最も高額の日本酒”として
発売され話題に。
2022年IWC SAKE部門 純米大吟醸
TROPHY (第1位) 受賞の名酒。



要予約

日時 **4月18日(土)**
17:30~19:30
(受付/17:00~)

会場 ホテルアソシア静岡
4F カトレア

料金 お一人様 **16,000円**
お料理、日本酒、税金、サービス料込み

当日は、初亀醸造の蔵元を迎えし、
日本酒造りのこだわりや魅力についてお話しいたします。
純米大吟醸「亀」をはじめ、厳選した5種の日本酒と
各銘柄に合わせた特別料理をお楽しみください。

春先にかけて最盛期を迎える新酒と、
地元の旬食材を繊細に仕立てる京都つる家の料理。
静岡の地酒と料理が響き合う、至福のマリアージュ。
杯を重ねるごとに深まる味わいとともに、
贅沢なひとときをお愉しみください。



ホテルアソシア 静岡

静岡市葵区黒金町56 (JR静岡駅北口)

Tel.(054)254-6524

【営業グループ】
受付時間 10:00~18:00

※料金は、税金・サービス料を含む総額表示です。※写真はイメージです。

詳細はこちら▼

