

2022年4月28日

地酒“天心”の銘柄で親しまれる「溝上酒造株式会社」とのコラボレーション企画

グルメイベント「満天の酔」

「皿倉」料理長が手掛ける季節の和食とともに

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：総支配人 むねやす まさと 棟安 正人）では、2022年5月21日（土）に29階リーガトップにて日本酒の酒蔵「溝上酒造株式会社」とのコラボレーション企画としてグルメイベント「満天の酔」を開催いたします。

今回のイベントでは、蔵開きのシーズンだからこそ揃う日本酒4銘柄をご用意いたします。压榨機ではなく、袋にもろみを入れて吊るし、雫を集めた超レアな一品「清夜の吟 雫取り」、人気の純米吟醸を火入れ処理せずにお出しする蔵開き限定酒「天心 純米吟醸（生）」、芳醇なフルーツの香りで、口に含むと少しピリピリとした感じがあり、荒々しさの中にもスッキリとして飲み飽きしない味わい「天心 辛口純米 無濾過生原酒」、雑味なくスッキリとした味わいの中にも米のしっかりとした旨味を感じられる口当たりの優しい「天心 特別純米酒」を料理にあわせてご提供。溝上酒造株式会社の杜氏をお迎えし、酒造りのこだわりと日本酒それぞれの魅力を存分にお楽しみいただけます。



日本酒イメージ

日本酒に合わせる料理には、新鮮な食材を贅沢に使用した季節を感じられる和の味わいをご提供するレストラン「皿倉」の料理長・中村が手掛けたイベント限定メニュー。食材には、「今、おいしい」ということだけでなく、その季節が訪れ、盛りを迎え、そして去っていくまでの移ろいに思いを馳せる“走り・旬・名残”を感じさせるものを揃えます。最初の前菜には、枥酒を思わせる小さな箱に彩り鮮やかな食材を敷き詰めた「つわ蒔にて枥酒箱盛り 雲丹の山葵ゼリー掛け」を、新鮮な魚介を揃えた造りは酒樽から作った細長い木皿にあしらいます。その他にも、鱧やの鰻などの季節食材を揃え、日本酒との組み合わせを存分にお楽しみいただけるディナーコースをご用意いたします。

また、当日の会場となる29階リーガトップからは2022年3月に全国1位に認定された北九州市の日本新三大夜景[※]が望めるほか、隣接するミクニワールドスタジアム北九州にて、およそ1万3000発の花火が打ち上げられるイベントも開催予定となっており、市内随一の高さを誇る景観とともにグルメな一夜をお届けいたします。

※1 認定元「一般社団法人 夜景観光コンベンション・ビューロー」

詳細は次頁をご覧ください。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約
TEL.093-531-1070（受付時間 9:00~18:00）

◆グルメイベント「満天の酔」概要

【開催日時】2022年5月21日（土） 18:00～21:00（受付開始 17:30）

【料 金】1名様 ¥20,000（お料理、日本酒、税金・サービス料含む）

【人 数】40名様

【会 場】29階 リーガトップ

※前日までの完全ご予約制

◇日本酒

- ・清夜の吟 雫取り
- ・天心 純米吟醸（生）
- ・天心 辛口純米 無濾過生原酒
- ・天心 特別純米酒

<溝上酒造株式会社について>

北九州市八幡東区景勝町にある日本酒の蔵元です。

弘化元年（1844年）からの歴史を持ち、地元では、地酒「天心」の銘柄で親しまれています。「寒造り」に適した皿倉山の麓に酒蔵を構え、脈々と受け継がれる技と清らかな湧き水をもとに、うまい酒造りを続けています。



杜氏：溝上 智彦さま

◇メニュー

【先 附】つわ蒨にて枳酒箱盛り 雲丹の山葵ゼリー掛け

【煮物椀】焼目牡丹鱧

【造 里】長樽酒盛り 5種盛り

【凌 ぎ】炙りのどくろの棒鮓

【焼 物】宮崎牛フィレ炭焼き 鮎の春巻き

【焚 合】蒸し鮑 蓮根饅頭 姿ふかひれ

【食 事】新生姜と鰻の蒲焼御飯

【止 椀】アカモク赤出汁

【水 物】グレープフルーツ釜にて サイダーゼリー掛け



皿倉・料理長 中村

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※各種優待・割引はいたしかねます。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、お客様には入店前に検温等へのご協力をお願いしております。

※会場内には消毒液を設置し、スタッフはマスク着用の上サービスするほか、出社前の体温測定等を実施しています。