

「球磨焼酎」を知る・味わう

LOBBY LOUNGE WORKSHOP

本格米焼酎のプレゼンテーションで、お食事の時のお酒の楽しみ方を学ぶワークショップ。

食前酒・食中酒・食後酒を、シェフがペアリングするお料理と共にお楽しみください。



3
トロピカルな
カクテル風★

高橋酒造
株式会社
×
ロビーバー
ANDO



1
大人のたしなみ
ロックで★

2022.7.26(tue) 19:00- 球磨焼酎

- 日時 / 7月26日(火) 夜7時〜9時
- 料金 / 3300円(料理ドリンク税金サービス料込)
- 定員 / 10名様 ※定員になり次第受付終了

本格米焼酎がベースのお酒3種と
お料理3品でお食事をしながら、
本格米焼酎の特徴や楽しみ方を学びます。



焼酎ミニボトルの
お土産付き!

4

フレッシュモンスター
ソーダ割り♪★

2

おしゃれなグラスで
カクテル風に!



高橋酒造 株式会社

熊本県人吉市。1900年創業の本格米焼酎にこだわる老舗酒造会社。
日本に4つしかない産地呼称が認められた
本格焼酎ブランド「球磨焼酎」を守り伝承している。
革新的な商品開発にも取り組み、
2021年11月本格クラフトジン
「BEAR'S BOOK」を発売。

老舗蔵元に学ぶ本格米焼酎の楽しみ方

THE NEW
hotel kumamoto



ザ・ニュー ホテル 熊本 〒860-0047 熊本県熊本市西区春日1-13-1
ご予約・お問い合わせ: ザ・ニューホテル熊本 イベント係
TEL.096-326-5570 (平日9:00~17:00)