

奈良豊澤酒造 × LE UN NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

# 蔵元職人によるレクチャー付き 春の日本酒ペアリングガラディナー

明治元年創業の蔵元の代表・豊澤氏をお迎えし、日本酒の本当の楽しみ方や春に向けておすすめの飲み方など、  
ここでしか聞けないレクチャー付きディナーイベントを開催いたします。当日は一般に流通、販売をしていない限定酒もご用意。

豊澤氏が料理に合わせた日本酒をご案内するプレミアムな体験を、お食事とともにお楽しみください。

第1回 / 2022.3.6 (日) 18:30~21:30

第2回 / 2022.3.11 (金) 18:30~21:30

開催場所：

LE UN NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

料金：お一人様 16,500円 (税込・サービス料別)

定員：各回約10名

含まれるもの：蔵元職人による講習

お料理 (フルコース)

ドリンク (お料理に合わせた日本酒5杯)

講師：豊澤孝彦代表取締役社長

## ■ タイムスケジュール 〈所要時間3時間程度〉

18:30~19:00 職人によるレクチャー

- ・豊澤酒造様の紹介、歴史や製法について
- ・春の日本酒やおすすめの飲み方

19:00~ お食事スタート

21:30頃 終了

※18:30にスタート致しますのでお時間までにご来店ください。  
※コロナウィルスの状況により、イベントの内容変更や中止の可能性がございます。ご予約者様にはイベント中止の場合は14日前までにお知らせ致します。

※お客様のご都合によるお取り消しの場合、下記にてお取り消し料をご案内いたします。

●当日連絡なし 100% ●当日連絡あり 100% ●1日前 0時~ 50%

※表記の価格には、消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。



ル アン  
LE UN NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

LE UN NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまちは、  
日本で初めて分散型ホテルを展開したVMG HOTELS & UNIQUE VENUESが運営する、  
NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまちで、宿泊するお客様だけでなく、どなたでもご利用いただけるレストランです。  
VMGが運営するレストランは全て地産地消をテーマにしており、普段口にしていない地元野菜を、  
フレンチをベースに、シェフの感性で作りに上げる特別な一皿でお楽しみいただけます。



ランチメニュー例 **4,000円**(税込・サービス料別)

アミューズ：大和からのお楽しみ 小前菜の盛り合わせ  
前 菜：春野菜と汲み上げ湯葉 桜エビのアンサンブル  
ス ー プ：大和まなと新玉ネギのポタージュ  
メイン料理：鮮魚のポワレ 白味噌と菜の花 2種のソース  
または  
大和ポーク フィレ肉とバラ肉  
奈良県五條から香りごぼうと山椒のアクセント  
デ ザ ート：奈良県萩原さんのイチゴ ヴァシュラン仕立て  
牛乳と蜂蜜のアイス  
パン・食後のお飲み物

※季節の食材を使用しておりますため、仕入の都合でメニュー内容を変更する場合がございます。  
※表記の価格には、消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

ディナーメニュー例 **12,000円**(税込・サービス料別)

アミューズ：大和からのお楽しみ 小前菜の盛り合わせ  
前 菜 1：春野菜と汲み上げ湯葉と桜エビのアンサンブル  
ス ー プ：芹とビュルゴー鴨胸肉 醤油麹風味  
魚 料 理：鮮魚のポワレ 白味噌と菜の花 2種のソース  
肉 料 理：黒毛和牛フィレ肉杉板焼き 塩と柚子胡椒  
デ ザ ート1：八朔氷  
デ ザ ート2：奈良県萩原さんのイチゴ ヴァシュラン仕立て  
牛乳と蜂蜜のアイス  
パン・食後のお飲み物



Restaurant  
**LE UN** LE UN NIPPONIA HOTEL  
奈良 ならまち

〒630-8345 奈良県奈良市西城戸町4

TEL:0120-210-289/VMG総合窓口(11:00~20:00)

営業時間 昼/11:30~15:00(14:00L.O.) 夜/17:30~22:00(20:00L.O.)

定休日:不定休 ランチ 4,000円~/ディナー 12,000円~



NIPPONIA HOTEL  
奈良 ならまち  
公式Instagram



NIPPONIA HOTEL  
奈良 ならまち  
公式ホームページ



VMG HOTELS &  
UNIQUE VENUES  
公式ホームページ

アルバイト募集中：ホールスタッフ・キッチンアシスタント・客室清掃など、詳しくはお問い合わせください。TEL:0120-210-289