

## 「興福寺多聞院 × 水端 1568」を味わう 奈良ホテルフレンチと美酒の饗宴

「多聞院日記」に記された興福寺多聞院の技法を参考にして醸造された「興福寺多聞院 × 水端 1568」を含む油長酒造のお酒とシェフがお酒に合わせて考案した当日限りの特別メニューをご堪能ください

2025. 2/14 (fri)

18:00 - 20:30 (受付 17:00)

奈良ホテル 菊の間

17:30 開場 ウェルカムドリンクの振る舞い ※希望者のみ館内案内実施  
18:00 興福寺常如院 辻院主・油長酒造 十三代目 山本社長によるお話し  
18:30 乾杯  
20:30 お開き

一般 ¥28,000 | JR ホテルメンバーズ  
WESTER 会員様 ¥25,000

興福寺縁の地から湧き出した水を用いて醸造された  
「興福寺多聞院 × 水端 1568」の魅力に迫る



興福寺常如院 辻明俊院主



油長酒造 十三代目 山本長兵衛社長

お食事の前に、興福寺における寺院醸造、「興福寺多聞院 × 水端 1568」の醸造過程や魅力について対談形式でお話しいたします

### ◎ 油長酒造の人気銘柄をラインナップ

- ・ 橘花 ジントニック
- ・ 風の森 ALPHA1
- ・ 風の森 雄町 807
- ・ 風の森 秋津穂 507
- ・ 興福寺多聞院 × 水端 1568
- ・ 鷹長 菩提配 shavecocktail  
（ぬる燗と冷やで楽しむ） “余韻を楽しんで”

### ◎ 「多聞院日記」から着想を得た一夜限りの特別メニュー

- ・ 柚子柿とキャビアのグジェール
- ・ 風の森漂うパテドカンパーニュ パンデピス添え
- ・ ジャガ芋のポターージュスープ タヌキ汁仕立て
- ・ タラバ蟹のグリル 酒粕とアメリカケヌソース
- ・ -5℃のお口直し
- ・ 大和牛サーロインのステーキ 飛鳥の蘇のソース
- ・ バレンタインに酔いしれて（デザート）
- ・ パン
- ・ コーヒー

※写真はすべてイメージです。※表示価格はサービス料と税金が含まれています。  
※仕入れ状況により料理内容や産地等が変更になる場合がございます。

