

食べて、呑んで、大人だから楽しめる、一夜限りの限定イベント



Dinner  
Event

# 真庭

お酒とグルメを堪能

2026年5月8日(金)

19:00 開始 30名様限定

●ディナー料金  
15,000円(税サ込)

完全予約制

18:30 受付開始

19:00 開宴&乾杯

一夜限りの特別会席

真庭発酵'sメンバー3名をお招きするトークコーナー

料理と響き合う 日本酒ペアリング

郷土の味を目の前で仕上げるライブ演出

20:45 交流・記念撮影

21:00 閉宴



河野酢味噌工場  
河野 尚基氏



辻本店  
辻 総一郎氏



落酒造場  
落 昇氏

ANAクラウンプラザホテル岡山  
19階 スカイバンケット 宙

ご予約はウェブ・メール・お電話から

TEL.086-898-2284

:restaurant.rsv@anacpokayama.com



※写真はイメージです

## 特別会席（メニュー抜粋）

- 先付 フルーツと愉しむ元勢のチーズ豆腐 百花の掬 レッドキャビア
- 造里 河野のしょうゆ 辛子酢味噌を添えて
- 郷土の味 蒜山おこわ
- 煮物 山本さんちの豚 御前酒煮
- 強肴 蒜山高原ビーフの炙り焼き
- 食事 握り寿司 真庭産コシヒカリ 河野の赤酢  
冷たい蒜山おろしそば
- 水物 ジャージー牛乳と和三盆プリン



和食料理長 井上理宏

他 全9品



## 真庭発酵's スペシャルトークコーナー

素晴らしい食材、日本酒を創り出す  
「真庭発酵's」の3名が真庭市の魅力をお伝えします。  
コラボレーション料理とお酒を楽しみながら、  
生産者の想いやこだわりに触れ、このイベントでしか  
聞けない貴重なお話をお楽しみいただけます。



### 真庭発酵's

2012年、発酵に魅せられた真庭の酒蔵や企業、工房が  
集まり、同じ「発酵」でも真庭には多ジャンルの発酵が  
あることに気づき、結成。

## ホテルソムリエが厳選

## お料理と響きあうペアリングドリンク9種（一部抜粋）

日本酒名	味わいの特徴
御前酒 ゆず酒	岡山県北、久米郡久米南町で育った上質の柚子果汁と、岡山県産雄町米を使用し、天然乳酸菌を用いる「菩提もと」で醸した日本酒をブレンドしたやさしい味わい。
御前酒 等外雄町50生	50%まで磨いた等外雄町が生む、華やかな香りとふくよかな味わい、飲み込んだ後の雄町米の余韻と鼻に抜ける甘い香りを楽しめる生酒。
大正の鶴 RISING 朝日	岡山県産朝日米を100%使用。 やわらかな口当たりで、食事とともに楽しめる上品な食中酒。
御前酒1859	雄町米100%、菩提もと仕込みで醸した純米酒。 雄町の歴史が始まった1859年に由来する、雄町の魅力を体現した奥行きのある味わい。
大正の鶴 純米吟醸 中取り 火入	朝日米50%精米の純米吟醸。 果実の心地よい吟醸香と爽快な口当たりで、お燗で引き立つ酸が心地よいキレを生み、料理の余韻をすっきり引き締める。
大正の鶴 備前朝日 1990Vintage 白ラベル 7年冷蔵（10度）貯蔵	1990年醸造。朝日米を使用した最初の一本を、長期熟成酒。 穏やかな熟成の甘みと、まろやかで深い余韻が続く締め一杯。