



近藤酒造 × 割烹 栗吉

「赤城山」 近藤酒造のお酒と群馬の食を 愉しむ日本酒の会

群馬県みどり市で、赤城山の清らかな伏流水と良質な米にこだわり銘酒「赤城山」を生み出し続ける近藤酒造。

その多彩なラインナップを深く知り尽くす近藤酒造と特別な一夜をお届けします。
近藤酒造が厳選した「赤城山」の特別な銘柄の数々をご用意。定番酒から、稀少な一本、蔵元の情熱が詰まった酒を心ゆくまで堪能いただけます。
さらに、合わせるのは、豊かな風土が育んだ「群馬の食」。地の野菜や上州牛、郷土料理など、お酒の個性を引き立てる逸品の数々をお愉しみください。

2026年 2月19日(木)

開始 18:00 (開場 17:30)

会費 10,000 円 (税込)

群馬の食材を使用した特別コースと近藤酒造厳選の日本酒

会場

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉

東京都新宿区西新宿 8 丁目 4-16 ホテルローズガーデン ANNEX II

ご予約 03-5337-6590



近藤酒造 × 割烹 栗吉 特別献立



赤城鶏のレバー甘辛煮とシルクスweetの擦り流し

手始め

純米スパークリング shalala

近藤酒造様の酒粕漬けの一品

総合わせ

桐生市産 五百万石純米吟醸

群馬県産ぎんひかりのカルパッチョ

造り替わり

にがり生遠心分離絞り

上州牛の炭火焼き 高原野菜を添えて

主ノ皿

純米大吟醸雄町

上州麦豚とひもかわうどんのけんちん汁

郷土

本醸造辛口生貯蔵酒 (冷又は、ぬる燗)

紅ほっぺの生チョコ大福とフルーツ

余韻

貴醸酒 shoma

