

毎月おすす
めをすむ！
楽しむ

利き酒フェア

Monthly Monterey SAKÉ
Selection Campaign

日本料理

随縁亭

ZUIENTEI

ラ・スール大阪では、毎月皆さまにお楽しみいただける美味しいお酒を月替わりでご用意しております。期間中に、下記のお勧めのお酒をご注文いただくと、1スタンププレゼント！2回スタンプがたまりますと素敵な特典が全員に当たるプレゼントキャンペーンを開催中！ぜひご利用下さい。



3~4月の
お酒

春に酔う、桜の宴

予告

5-6月キャンペーン商品のご案内



豊香春純米かすみ酒

蔵元所在地：長野県
蔵元：株式会社豊島屋

低温でゆっくりと醗酵させた原酒。春らしい穏やかで心地の良い香りと、ふわりとした味わいをテーマに醸した春限定の純米原酒。リンゴ、白桃、オレンジ系の香りで女性にも嬉しい香り。



ミノコトブキ
ジュンマイギンジョウ・
ヤマダニシキ60 「バトナージュ」

蔵元所在地：福岡県
蔵元：株式会社みいの寿

1カ月生のまま熟成させた商品。山田錦本来の旨味と日本酒の酸味が凝縮されたフルボディータイプの日本酒。余韻は白ワインを感じさせるドライな印象。



<広島県>

一代 弥山 スパークリング

和食をいただく前に乾杯したいお酒をコンセプトに開発したお酒。マスカットや桃を思わせるやさしい吟醸香に柑橘のトーン。醗酵技術から生み出されたなめらかな酸味の純米酒に強炭酸の爽やかで軽快な泡をまどわせました。繊細な料理(和食)にあわせやすい唯一辛口のスパークリング清酒。



<山形県>

楯野川 純米大吟醸 清流 (ワイングラスで美味しい日本酒アワード最高金賞)

その名のとおり、綺麗な透明感と軽やかさを目指して造られた日本酒。山形県オリジナルの酒造好適米「出羽燦々」を50%まで磨いて造った純米大吟醸で、14%台と低めに抑えたアルコール度数の軽快な口当たり、若々しく爽やかな果実のような香りと酸味、さらりとした優しい後味のお酒です。

*6月以降も美味しいお酒を月替わりでご用意しております。

◆キャンペーン期間

2021年3月1日(月)~6月30日(水)迄

◆キャンペーン参加方法

- ①ホテルホームページからご予約下さい。「上記の日本酒が付いたプランをお申し込み」頂くか、当日、「お料理と一緒に上記の日本酒をグラスかボトルでご注文」下さい。
- ②ご利用頂いた方にスタンプをおつけできるポイントカードをお渡しいたします。スタンプは1回ご来店につき、上記お酒をご注文に限り1回とさせていただきます。追加注文でのスタンプは対象外となります。お酒のみのご注文は対象外とさせていただきます。
- ③期間中、2回ご来店頂き、対象商品をご注文頂くと3回目のご利用時に下記の特典をプレゼント！

*日本酒は、限定商品につき、完売の際はご容赦下さいませ。

特典

3回来店時に
ご利用可能です。

■料理長お手製の棒寿司プレゼント

(ご本人様に1本：事前要予約)

■利き酒セットプレゼント (2名様迄)

*いずれかをお選び下さい。



ご予約はこちらからも



*棒寿司が完売の場合は、利き酒セットとなります。ご容赦下さいませ。*棒寿司や利き酒セットの種類はお任せとなります。

*メニュー内容は、季節や食材の都合により、変更となる場合もございます。*食物アレルギーなどをお持ちのお客様は事前にお申しつけ下さい。

*当ホテルは国産米を使用しております。 *キャンセル・変更は3日前迄にお願いいたします。*写真はイメージです。