

2022年6月22日

レンブラントホテル海老名

7/1～8/31「酒ガーデン」開催

日本庭園を眺めながら、全国の地酒 30 種と料理を楽しむ。

レンブラントホテル海老名（所在地：神奈川県海老名市中央、総支配人：田川祐介）は、2022年7月1日（金）から8月31日（水）まで、日本料理 四季にて冷酒を楽しむイベント「酒ガーデン」を開催します。

「酒ガーデン」では厳選した全国の日本酒 30 種を、四季こだわりのお料理と共にお楽しみいただけます。日本酒は1杯 600 円税込（90ml）。窓越しに緑が美しい昼の日本庭園を眺めながら一杯やるのもよし。ライトアップが幻想的な夜の日本庭園を眺めながら楽しむのもよし。夏は日本料理 四季へ涼みにいらしてください。

写真はイメージです



開催期間 : 2022年7月1日（金）～8月31日（水）

営業時間 : 11:30～14:00L.O./17:30～19:30L.O.

定休日 : 月曜日

会場 : レンブラントホテル海老名1階 日本料理 四季（お食事は店内です。庭園ではございません）

お客様からのご予約・お問い合わせ先 : 日本料理 四季 TEL.046-235-9816

<https://rembrandt-group.com/ebina/22612.html>

※今後の社会状況に応じて営業日、時間、内容に変更が生じる場合がございます。

●「酒ガーデン」おすすめ日本酒 一例 | 1杯 90ml ¥600 (税込)

『男山』 男山 (北海道)	『立山』 立山酒造 (富山)	
『田酒』 西田酒造店 (青森)	『吉田蔵』 吉田酒造店 (石川)	
『どき上手』 亀の井酒造 (山形)	『黒龍』 黒龍酒造 (福井)	
『夏ヤゴ』 泉橋酒造 (神奈川)	『而今』 木屋正酒造 (三重)	
『神亀』 神亀酒造 (埼玉)	『龍力』 本田商店 (兵庫)	ほか

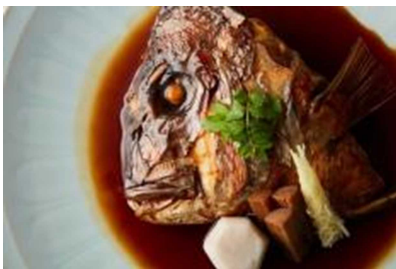
※無くなり次第終了となるものもございます。仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

●日本酒に合う逸品料理 (税込)

1皿からご注文いただける日本酒に合う単品料理をご用意しました。

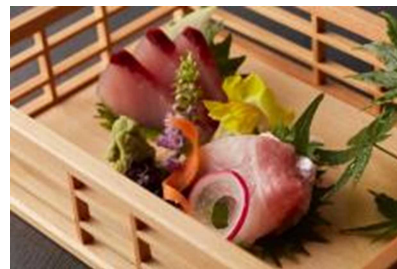
『真鯛のかぶと煮』 1,820円

香りも味わいも強い熟酒に◎



『鮮魚のお造り二種盛り』 970円

味わい強くコクがある醇酒に◎



『北海道産大浅利の酒蒸し』 1,030円

香り高く優しい味わいの薫酒に◎



『富山産白海老の天婦羅』 1,030円

すっきりした香味の爽酒に◎



●夏のおすすめメニュー (税込)

『彩夏御膳』～四季自慢の季節の御膳～ 4,840円

- (一の膳) チーズ玉子 山桃 季節の豆富 お造り 芽物一式
- (二の膳) 旬魚唐揚げ 茄子田楽 玉蜀黍かき揚げ 鰻ざく
- (三の膳) 旬魚袖庵焼き あしらえ 三枚肉と冬瓜の旨煮
厚揚げ 薬味 和辛子
- (食 事) 足柄うどん 胡麻だれ
- (甘 味) 冷し汁粉



『冷しゃぶ御膳』 3,600円

- 米沢牛冷しゃぶ
- お造り二種盛り
- 野菜の炊き合わせ
- 揚げ出し豆富
- 小鉢
- 米沢牛そばろ御飯 香の物 味噌椀

