



ROKU KYOTO

報道発表資料
2023年8月24日(木)

京都・老舗3蔵の日本酒を掛け合わせた唯一無二の日本酒を嗜む

TENJIN × アッサンブラージュクラブ

「アッサンブラージュ SAKE ナイト」9月19日(火)開催

増田徳兵衛商店・北川本家・松井酒造の当主を招いた一夜限りのペアリングディナー



ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、レストラン「TENJIN」にて、京都の老舗酒蔵3社(増田徳兵衛商店、北川本家、松井酒造)を招き、唯一無二の日本酒と上質なフランス料理のペアリングを楽しむ一夜限りの日本酒イベント「アッサンブラージュ SAKE ナイト」を2023年9月19日(火)に開催いたします。

当日、京都・鷹峯の緑豊かな大自然に囲まれたレストラン TENJIN にお招きするのは、日本酒の可能性を追求し続けるクリエイティブ SAKE ユニット「アッサンブラージュクラブ」を構成する京都の老舗3蔵。京都・伏見にその酒蔵を構え、日本で初めてにごり酒を開発した「増田徳兵衛商店」の十四代目蔵元・増田徳兵衛氏と十五代目・増田醇一氏、江戸時代初期より360年以上の歴史を持ち全国新酒鑑評会での21回に及ぶ金賞受賞の実績をもつ「北川本家」の十四代目蔵元・北川幸宏氏、そして1726年の創業以来、東山三十六峰と鴨川に囲まれた自然豊かな土地で“米の旨み”を最大限に引き出した日本酒を造り続ける「松井酒造」の十五代目蔵元・松井治右衛門氏の4名が一堂に集結し、皆様をおもてなしいたします。

本イベントでは、「月の桂」「富翁」「神蔵」といった各酒蔵の代表銘柄のほか、3蔵の日本酒を掛け合わせることで(アッサンブラージュ)によって生まれた新たな味わいのお酒を加えたラインナップとともに、レストラン TENJIN の総料理長・谷口彰によるクリエイティブなフレンチコースとのペアリングをご堪能いただけます。旬の京都の食材を用いた美食と個性豊かな日本酒、フレンチシェフと蔵元のように、「料理×酒」、「人×人」の一夜限りのアッサンブラージュが実現します。

目の前で仕上がってゆく出来立てのお料理、そこに添えられる繊細な日本酒、両者の掛け合わせが生み出すうま味のハーモニー、今日この日限りの贅沢なダイニングエクスペリエンスをお楽しみください。

■ アッサンブラージュ SAKE ナイト 概要

【 日 時 】 2023年9月19日(火) 18:00~21:00

【 場 所 】 レストラン「TENJIN」

【 料 金 】 28,000円 (1名様)

【 内 容 】 ・シェフズテーブル特別コース
・日本酒ペアリング 5種

【日本酒リスト】 ・Assemblage Club 01 Taro

・Assemblage Club 02 Sophia

・月の桂 純米にごり酒

・富翁 純米大吟醸山田錦 49

・純米大吟醸 神蔵 (KAGURA) 無濾過・無加水・生酒 (白)

【 予 約 】 電話：075-320-0176 (受付時間 平日10:00~17:00)

メール：restaurantreservation@rokukyoto.com



※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※ご予約は7日前までとさせていただきます。

※ご予約は先着順となっておりますので、ご希望の方はお早めのご予約をおすすめいたします。

※写真はすべてイメージです。

◇ 増田徳兵衛商店

平安京造営にともない羅生門からまっすぐ南へ伸びるようにつくられた「鳥羽作道」に面した場所に1675年(延宝3年)に創業。「伏水」と謳われるやわらかく豊かな中硬水の伏流水を使った酒は、明治以降、多くの名だたる文人墨客に愛されてきた。1964年(昭和39年)、13代目が日本で初めての「スパークリングにごり酒」を発明し、さらにその翌年には磁器の甕で長期熟成させた「純米大吟醸古酒」を貯蔵開始するなど、伝統を守りながらも型にとらわれず、独自の進化を続けている。

代表銘柄の「月の桂」は、日本で初めて開発した元祖スパークリングにごり酒に、よりお米の旨みを加えてリニューアル。にごり酒独特の甘いコクと苦み、そして発泡性のきめ細かい泡が絡み合う「お米のスパークリング」は、酒造りの原点である米を、地元伏見の農家とともに30年にわたり醸育し続けてきた増田徳兵衛商店を象徴する銘柄である。



代表取締役会長 増田徳兵衛



代表取締役社長 増田醇一

TSUKI NO KATSURA
SAKE



◇ 北川本家

宇治川で船宿を営んでいた初代鮎屋四郎兵衛が造り始めた酒が「鮎屋の酒」と評判を呼び、伏見の代表的な清酒となって以来、1657年(明暦3年)以前の創業よりおよそ360年以上にわたり酒造りを続けている。京都・伏見の豊かな水に恵まれた環境のなかで京都の食文化とともに歩んできた酒は、1983年(昭和58年)に初めて全国新酒鑑評会へ出品してから、通算21回の金賞を受賞。代表銘柄「富翁」とは、中国の四書五経に「富此翁」の表現をみつけた十代目・北川三右衛門によりその酒銘が付けられ、「心の豊かな人は、晩年になって幸せになる」という意味を持つ。「富翁」には、飲む人の心まで豊かになるような酒をつくりたいという、酒造りの伝統を継承してきた歴代の当代たちの思いが込められている。



代表取締役社長 北川幸宏

富翁
TOMIO
Since 1657

◇ 松井酒造

1726年(享保11年)創業。兵庫県香住で創業したのち、江戸時代後期に京都・洛中へ蔵を移し、酒造りを続けてきた。東山と鴨川に囲まれた自然豊かな蔵は、西に京都御所や下鴨神社、東には大文字山を望む。洗心井と名付けられた井戸から湧き出る仕込み水「甘露水」は、1200年の歴史を誇る京都御所の三名水の流れを汲み、柔らかく癖のない澄んだ味わいが特徴。蔵元が自ら杜氏として酒造りの中心に立ち、数名の蔵人と共に製麹、酒母、醪の管理など全ての工程に人の手をかけ丁寧に醸す。代表銘柄である「神蔵」は、香りや辛口だけを追い求めず、米の旨みから生まれる甘・酸・辛・苦・渋の全てを最大限に引き出すよう醸造している。



代表取締役社長 松井治右衛門

神蔵
KAGURA

レストラン「TENJIN」概要

「自然・芸術・料理」をモチーフに、本阿弥光悦の琳派から着想を得て、型にはまらない美しさを追求したフレンチをご提供するレストラン「TENJIN」。店内は「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザバー」と3つのシーンに分かれており、それぞれお客様のスタイルや用途によってお選びいただけます。テラスに面した「Engawa」やテラス席のすぐ下には天神川が流れ、川のせせらぎを聴くとともに、青もみじや紅葉、蛍など四季の移ろいを感じることができます。

URL：www.rokuyoto.com/restaurants/tenjin



「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」概要

名称： ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts
開業日： 2021年9月16日(木)
所在地： 京都府京都市北区衣笠鏡石町 44-1
客室数： 114室
料飲施設： TENJIN (フレンチ)
スパ施設： THE ROKU SPA
公式サイト： www.rokukyoto.com
Facebook： www.facebook.com/roku.kyoto.lxr
Instagram： www.instagram.com/roku.kyoto/



LXR ホテルズ&リゾート 概要

LXR ホテルズ&リゾートは世界 5 大陸に展開する、独立したラグジュアリーホテルのコレクションです。世界中の魅力的なデスティネーションやシティセンターにあり、その土地、歴史、文化に根ざした至高のサービスを、冒険心溢れる感性豊かなお客様へ提供します。また、一人ひとりのお客様に合わせてパーソナライズされたサービスやその土地の素晴らしさを満喫しつつ贅沢な時間を過ごせる空間が特徴です。LXR ホテルズ&リゾートは、ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの 1 ブランドであり、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「**ヒルトン・オナーズ**」の特典をご利用いただけます。LXR ホテルズ&リゾートのご予約は公式サイト (<https://lxr.hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オナーズの**モバイルアプリ**から。ヒルトンの公認予約チャンネル経由で直接予約した**ヒルトン・オナーズ**会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 stories.hilton.com/lxr

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報

担当：山村、金

E-MAIL： press@rokukyoto.com TEL：075-320-0156

公式サイト URL： www.rokukyoto.com