

— 料理長 白井大輔が腕をふるう京料理と、歴史が紡ぐ伝承の日本酒 —

季節を映す会席とこだわりの銘酒を愉しむ

# 入舟と加藤吉平商店「梵」の夕べ



加藤吉平商店  
11代目当主  
加藤 団秀氏



梵・町屋ギャラリー



京料理 入舟 料理長  
白井 大輔

創業万延元年(1860年)。両替商・庄屋であった先祖が日本酒造りを始めて以来、160年以上の歴史を誇る加藤吉平商店。昭和初期には銘柄「越乃井」が北陸清酒鑑評会で4年連続、最優秀賞を受賞し、昭和天皇の御大典の儀において地方の酒として初めて採用されました。昭和38年にすべての銘柄を「梵」に統一。サンスクリット語で「けがれなき清浄」「真理を突く」を意味し、英語名「BORN」は輝く未来の誕生を表します。昭和41年に商標登録され、現在では世界100以上の国と地域で登録されています。昭和43年には、日本初の本格的な市販大吟醸酒を発売。以来、国賓を迎える晩餐会など国際的な場でも採用されています。

加藤吉平商店の酒造りは、伝統的な手造り、国内トップクラスの精米、氷点下で熟成させる氷温熟成<sup>®</sup>を柱とし、「梵」は国内外で高い評価を受け続けています。

開催日 2026年6月11日(木)

場所 6階 京料理「入舟」

時間 受付 17:00～ 開宴 17:30～

料金 1名様 ¥22,000

→ One Harmony 会員優待料金 1名様 ¥21,000

## 日本酒ラインアップ

- 梵・プレミアムスパークリング純米大吟醸
- 梵・ときしらず
- 梵・特撰純米大吟醸
- 梵・ゴールド
- 梵・夢は正夢
- 梵・無濾過生原酒



## 御献立

- 先付 枝豆腐 湯引き蛸 アスパラガス 割醤油
- 御 椀 帆立真丈 冬瓜 茗荷 つる菜 柚子
- 造り 鰹 鯛 烏賊 あしらひ一式
- 八寸 ・三度豆 椎茸 蓮根 胡麻クリーム和え アーモンド  
・鰻 胡瓜 茗荷 土佐酢ゼリー  
・合鴨 ロース 粒マスタード  
・フルーツマト ズッキーニ スモークサーモン 黄味酢  
・厚焼玉子  
・丸十蜜煮  
・長芋 そうめん ふり柚子  
・粽 寿司
- 焼 物 琵琶湖産小鮎塩焼 蓼おろし一寸豆 はじかみ
- 焚合せ 丸なす 白味噌あんかけ 芋茎 蓮餅  
小芋 万願寺とうがらし 実山椒
- 飯 物 新生姜御飯 うす揚げ 三つ葉 焼海苔
- 香の物 盛り合わせ
- 留 椀 赤出汁仕立て
- 水 物



※料金は会席・日本酒・消費税・サービス料を含みます。 ※各種割引対象外。 ※日本酒は料理に合わせてご提供いたします。都合により内容を変更する場合がございます。 ※ご予約制のため定員になり次第、受付終了となります。 ※One Harmonyは、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける、入会金・年会費無料の会員プログラムです。 ※写真はすべてイメージです。

## ホテルオークラ京都

京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結  
www.hotel.kyoto/okura/



ご予約・お問い合わせ

6F

京料理 入舟  
Phone: (075)254-2537



公式サイト