



— 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

入舟と滋賀県・松瀬酒造「松の司」の夕べ

シンプルな味わいの中に奥深いオリジナリティをもって

「松の司」の酒造りは、つねに自分らしく在りたいと考えています。「松の司」であるためには、地元素材のセレクトから始まります。地下120mの大きな岩盤の下を流れる鈴鹿山系愛知川伏流水を仕込み水とし、100%契約栽培により栽培法を定め十分に審査された酒米を、蔵人が時間をかけて精米。酒に味わいをつける箱麴法による麴造りや、酒質を決める社内保存酵母菌による速醸酵母と、昔ながらの生酛酵母の採用。また、発酵温度を低温に抑えながらも完全発酵を目指す小仕込み(1.2t以下)によるモロミ工程、そして瓶詰貯蔵による低温熟成管理(5℃以下)など、永年の経験による出来る限り丁寧な手造りで、深遠な味わいの「松の司」を醸しだします。



松瀬酒造株式会社
代表取締役 松瀬 忠幸 氏

開催日 2026年9月17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

※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。 ※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。



京料理 入舟
料理長 白井 大輔



日本酒
ライン
アップ

- ・純米吟醸 みずき
- ・純米大吟醸 黒
- ・純米大吟醸 竜王山田錦
- ・限定純米
- ・純米大吟醸 AZOLLA50
- ・オーガニック純米酒 渡船



・滋賀県
竜王町
松瀬酒造

御
献
立

先 付 くるみ豆腐 帆立 菊花 山葵 割醤油
御 椀 焼目鱧 小蕪 あわび茸 三度豆 柚子
造 り 三種盛り合わせ あしらひ一式
八 寸 旬の口取り盛り合わせ
焼 物 鰯西京焼 揚げ銀杏 はじかみ
焚合せ 海老芋 鯛酒蒸し 蓮餅 菊菜 柚子
御 飯 しめじ御飯 三つ葉
香の物 盛り合わせ
留 椀 赤出汁仕立て
水 物

※日本酒は料理に合わせてご提供いたします ※食材の都合により献立を変更する場合がございます

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