



愛媛だんだん
プレミアム
日本酒と愛媛 大人の愉しみ
酒の会

with

愛媛地酒の神様
横田光敏氏



愛媛の酒と食を「和」で紡ぐ夜

「和」という言葉には言い知れぬ魅力がございます。

時には調和と人とのつながりを、時には穏やかさを意味する、
日本らしさそのものとも言えるこの言葉

「和」の愉しみに魅せられ、その豊かな時間を多くのの人々と
共有する酒の会

横田氏と日本料理斗南が催す「プレミアム酒の会」では、

和の食である郷食、和の酒である日本酒の

素敵な出会いをお楽しみ頂ければと思います。

大人の愉しみを求めて集う人々の中に、

新たな和が生まれることを願っています。



愛媛だんだん プレミアム酒の会

日 時：2019年2月27日（水）19時より

場 所：日本料理 斗南

価 格：10,000円（税別）※限定20枚

ゲスト：株式会社横田酒店 代表取締役 横田光敏

日本料理斗南は、神楽坂芸者新道に佇む日本料理店、「郷」をコンセプトに日本各地の素材や調理方法を東京の料理人が新たに表現致します。今回はゲストに「愛媛地酒の神様」横田氏を迎えて酒の会を開催致します。新たな驚きと発見、そして愛媛の食と酒の素晴らしさを体験して頂ければと思います。

日本料理 斗南 料理長
中田 大輔氏

1980年生まれ 東京都出身

19歳で浅草「茶寮一松」で見習いから料理人生がスタート。福島県郡山市で郷土料理に触れ伝統ある料理に興味を抱く。修業を重ね「暗闇坂 宮下」へ。2016年5月から日本料理斗南。地方の食材や文化を東京人の感性を融合した新しい和食を創りあげる。産地直送を心がけ、地方へ出向き良い食材を探し歩く。出逢った食材と真摯に向き合い伝統ある日本料理の技巧で料理していくと未知なる味が生まれます。

横田光敏氏

1965年、愛媛県内子町生まれ。サラリーマン生活を経て91年Uターンし、家業の酒販店を継承。93年に利酒師、95年に酒学講師を取得。96年ソムリエ資格取得。04年には愛媛県酒造組合のアンテナショップ「蔵元屋」を松山に開店。酒類の製造から販売・料飲を手掛ける。



斗南
日本料理

日本料理 斗南 (にほんりょうり と なみ)

東京都新宿区神楽坂 3-2-31 大宗第三ビル 1F

ご予約

03-6228-1984

申込締め切り日 2月9日（土）

※締め切り日を過ぎた場合でのご予約に関しましては一度店舗にご確認をお願い致します。

限定20枚となりますのでお早目にご予約をお願い致します。

席状況により「相席」になる場合がございます。