

あの人気イベント「酒蔵市」が津にやってくる



人気酒蔵7蔵の日本酒が堪能できるちょっと大人な酒蔵市です。

ホテルならではのコース料理、



三重の 酒蔵市 *Premium*

in Hotel 津 Center Palace

8/24

2025.SUN

予約制 13:00～15:30

※開場 12:00～

参加蔵元

三重郡 早川酒造部
「天一」

鈴鹿市 清水清三郎商店
「作」

津市 寒紅梅酒造
「寒紅梅」

伊賀市 大田酒造
「半蔵」

伊賀市 若戎酒造
「義左衛門」

松阪市 中山酒造
「松阪牛」

多気郡 井村屋
「福和蔵」

※参加酒蔵は予告無く変更になる場合がございます。



鉄板料理

黒がね

フルコース + 日本酒飲み放題

おひとり様 12,000円[税込]

※写真は黒がねの通常メニューのイメージです。当日は仕入れにより変わります。

「黒がね」料理長・発酵熟成料理人
山本 卓也 氏

「世界一の朝食」で有名なBills東京の立上げから料理長を経験。
星野リゾート軽井沢、竹富島などで調理を経験。滋賀のロデルデュラクで
は料理長として2019年・2020年と「ゴ・エ・ミヨ」を受賞。



三重の大酒蔵市

毎年、四日市で開催している「三重の大酒蔵市」。
その酒蔵市が「酒蔵市プレミアム」として
津センターパレスにやって来ます。

Access

Hotel 津 Center Palace

三重県津市大門7-15



Reserve & Contact

☎070-3620-5922 (受付)

ご予約はお名前・人数をお電話or予約フォームまでお願いします。



三重の 酒蔵市 *Premium*

毎年、四日市で開催している「三重の大酒蔵市」。

その酒蔵市が「三重の酒蔵市プレミアム」として津にやって来ます。

津センターパレスにて、**こだわりの料理×三重の地酒**が楽しめるイベント。

料理は、ホテル内にある三重県の食材を存分に堪能できる発酵・熟成レストラン「黒がね」のオリジナル熟成コース料理、地酒は三重の7蔵が参加。

ホテルで嗜むちょっと大人な酒蔵市です。

鉄板料理

黒がね

オリジナル
熟成コース料理

最初のアミューズ
季節の前菜(2~3品)
熟成魚
熟成肉
デザート



※画像はイメージです。

参加蔵元

実際に蔵元の方が来場し、お酒についてのこだわりを解説します。



Reserve & Contact

☎070-3620-5922 (受付)



ご予約はお名前・人数を

お電話 or 予約フォームまでお願いします。

※画像はイメージです。予告無く変更になる場合がございます。順不同。