

龍力

Tatsuriki

“龍力の夕べ”

～ 本田商店「龍力」と「プレスキル」シェフ 佐々木 康二の饗宴～

播州・兵庫県に蔵を構える「龍力」とのコラボディナー。
日本の「ロマネコンティ」「モンラッシュ」をめざす吟醸酒たちを
一夜限りの特別コースと共に楽しみ下さいませ。

■平成 29 年 5 月 20 日(土) 18 時 30 分～(受付 18 時 00 分)

※限定 30 名様

■お一人さま ¥20,000 【お料理、日本酒、サービス料、税金込】

■淀屋橋 odona 2F レストラン「プレスキル」

龍力の姿勢『米の酒は米の味』

「良いお米を使えば良い酒ができる」という考えのもと、お米の美味しさを追求し、龍力で使用するお米は全て“酒造好適米”（一般米ではなく、お酒造りに適したお米）を使用。

特に山田錦においては龍力で使用する全ての山田錦が最高級品である“兵庫県特 A 地区産”のものです。その他のお米も減農薬栽培以上のものを使用し、神力米や山田穂などの酒米の復活にも力を入れる。

酒米の王様『山田錦』の地元にある酒蔵として山田錦の魅力を最大限に引き出す酒造りを心がけています。



PRESQU'ÎLE Chef

佐々木 康二 Yasuji Sasaki

国内外での修行を重ね、
2009 年に行われた「ボキューズ・ドール 国際料理コンクール」
日本代表として出場し、アジア予選でも優勝をはたす。
2015 年 9 月「プレスキル」シェフ就任。現在に至る。

後援：SSI 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会



■営業時間 ご昼食 11:30 a.m.～ LO. 2:00 p.m.
ご夕食 5:30 p.m.～ LO. 9:00 p.m.

レストラン「プレスキル」

ご予約電話番号 TEL. 06-7506-9147

〒541-0042 大阪市中央区今橋 4-1-1 淀屋橋 odona 2F 地下鉄 御堂筋線 淀屋橋駅 10 番出口 直結