



# 酒を語る会

特別なお料理とお酒で、  
あなたの笑顔と感動の華を咲かせます



料亭 蔦茂  
TAKEMOTO



料亭 蔦茂  
副料理長 山口 孝順 (やまぐちたかじゆん)

すべてをおすむしひとしに。  
笑顔と感動の華を咲かせたい。

100年続く「蔦茂の味」を守りつつ、  
新たな食材や調理方法を積極的に取り入れて、  
日々挑戦を続けています。  
五感で堪能できる繊細な味、盛り付け、華の  
贈呈に調和する器の美や、季節の彩りの妙、  
代々受け継いできた技と、探求の上で生み  
出される工夫を駆使しながら、極上のひとしを  
創造します。此のひとしに伝統と真心を捧げ  
奉仕し、笑顔と感動の華を咲かせたい。  
その思いと共に。



さくら酒店  
Sakura Hotel Shinjuku

代表取締役社長 込藤 悠一 (こんどうゆういち)  
1980年、岐阜県大垣市生まれ。  
金沢大学在学中、ニュータープ州立大学(バフワロー校)へ  
1年間派遣留学。日本人としてのアイデンティティを強く感じ  
させられ、日本文化に於いて最も好きで日本酒を専門とする  
道場になることを決意した。大学卒業後、何れも営業力をつけ  
るために商品発行者として3年勤務。  
2007年、日本酒専門店・山中酒の店(大阪)に入社。直営  
飲食店のホールから始まり、配膳・営業を経て店長に就任。  
2013年、生まれ故郷の大垣に戻り、新澤どうい酒造を立ち  
上げ、名古屋をベース拠点とし、主に飲食店様への営業と  
日本酒の会を主催。  
とくに日本酒とお料理を合わせて楽しむことが好きで、この文、  
「日本酒王子」としてマリアージュのイベントを展開するなど積極  
的に活動中。



副料理長 山口 孝順  
華やかなお料理と日本酒王子が  
セレクトしたお酒、その個性を  
心ゆくまでお楽しみ頂けます。  
※写真はイメージです。

2022年 4月15日(金) 【受付】17:30~  
【開始】18:00~

会場 / 料亭 蔦茂 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄3丁目12-32  
アクセス：地下鉄栄山線・名城線 栄駅より約5分

料金 / お一人様 20,000円(税サ込) 20名様限定

ご予約・お問合せ 料亭 蔦茂 TEL.052-241-3666

\*受付時間 9:30~21:00 新型コロナウイルスにより、店舗の営業時間等が一時的に変更となる場合がございます。

