

別紙 2

PREMIO
MONDE SELECTION
1998

Cata de licor Japonés

1 COPA GRATIS

+ Concierto Flamenco

Miércoles
15 NOV 21H

Tabanco el Guitarron De San Pedro
(Calle Bizcocheros 16, Jerez)



El Umebijin es un licor japonés que se elabora macerando la ciruela japonesa cuando aún está verde en alcohol y azúcar. Tiene un sabor dulce y agrio, y un contenido alcohólico del 13%. El sabor y aroma del Umebijin pueden resultar agradable incluso para aquellas personas a las que normalmente no les gustan las bebidas alcohólicas.

RESERVAS 649.656.918

フラメンコ & 生演奏 de 泡盛乾杯！

みずほ月見会

ご好評を頂いたみずほ月見会を今年も開催致します。
秋の風物詩、末吉公園の「名月」と瑞穂の泡盛で心地よいひと時を！！
今回は情熱のフラメンコと楽しい生演奏のギターを聴きながら泡盛で乾杯！どなたさまもお気軽にご参加ください。

日時：2017年10月8日（日） 18：30～21：00

※雨天が予測される場合、10月4日（水）に弊社ホームページにてご連絡を致します。

場所：瑞穂酒造構内（那覇市首里末吉町 4-5-16）

定員：100名限定（20歳以上の方に限らせていただきます）

料金：2,500円 / 税込（洋風おつまみプレート・古酒&カクテル）

※特別古酒は別途料金にて販売しております。

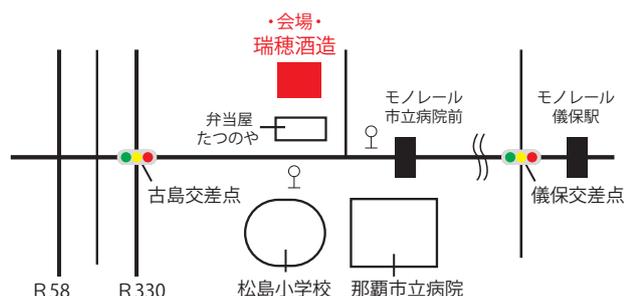
※おつまみ等持ち込み可

支払方法：瑞穂酒造窓口、お振込（取扱銀行は裏面を確認ください）

※前払いとなります。



瑞穂酒造案内地図



♀バス停那覇市立病院前下車、徒歩2分 沖縄都市モノレール市立病院前駅下車、徒歩2分

※駐車場の用意はございません。ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。

チケットの購入・お問い合わせは瑞穂酒造までご連絡ください

TEL:098-885-0121（受付時間 / 平日 9:00~17:00）

公演者

AZUL フラメンコギター：照屋政秀
踊り手：ハウレット美也子、田中あい子

シンガーソングライター **なありい**