AKANE

茜 × あさ開酒造
酒ペアリングディナー

お献立

【一の膳・二の膳】

酒の肴

焼き白子と焼き海老　旬のあしらい

子持ち昆布と青菜のお浸し

海老芋の唐揚げ　柚子味噌掛け

名古屋コーチン三味寄せ蒸し
～柚子胡椒と生黒胡椒仕立てのソースを添えて

穴子の炙り　カマンベールチーズの取り合わせ

特製・鰤の生ハム仕立て　千枚漬けと金柑蜜煮添え

【三の膳】

オーストラリア産和牛ローストビーフ

鶏出汁香る旬彩を添えて

【お食事】

寿司五貫　味噌汁

デザート

仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合があります。

ASABIRAKI

あさ開

岩手県盛岡市の老舗酒蔵「あさ開」。名水百選の湧き水と南部杜氏の伝統技法が生み出す、端麗ですっきりした口当たりと豊かな旨み・キレのバランスが魅力です。

純米大吟醸　吟ぎんが仕込み

純米吟醸　白ラベル

純米　黄ラベル

ホワイトスタイル　白麹仕込み

ブラックスタイル　黒麹仕込み

【イベント限定】

日本人会限定　特別販売

純米大吟醸　極上　旭扇（きょくせん）