

## 日本料理 千代田賞味会

# 日本料理と日本酒の調和



今回のテーマは、日本料理 千代田 料理長 安藤敏男が腕をふるうこだわりの料理と、日本料理に合わせて厳選した日本酒をご堪能いただける『日本料理と日本酒の調和』です。鱧や郡上鮎など初夏の食材を使用し、夏らしく涼しげな料理に仕上げました。大信州酒造株式会社 常務取締役 田中勝巳氏による日本酒の解説とともに一味違った日本酒と日本料理のコラボレーションをお楽しみください。

### 献立

#### ■前菜

鱧寿司 静岡県産浜名湖うなぎの白焼き  
新蓮根と三陸産鮎の浸し  
内子入り茶碗蒸し  
鹿児島県産活車海老と茶豆ずんだ和え

#### ■お造り

鮪 かわはぎ 牡丹海老 襷一式 山葵

#### ■進肴

岐阜県産郡上鮎塩焼き はじかみ

#### ■強肴

鮎並黄味煮 加茂茄子 雲飴掛け

#### ■止肴

岩手県産黒毛和牛の冷しゃぶ 塩ポン酢ジュレ  
冬瓜 海水雲丹 キャビア セルフィーユ

#### ■お食事

稲庭素麺 大山どり煮凝り 九条葱 茗荷 卸し生姜

#### ■水菓子

わらび餅 ピスタチオ豆腐 黒蜜 きな粉 山桃



### 日本酒リスト

- 大信州 純米吟醸スパークリング (生酒)
- 大信州 別囲い 純米吟醸番外品 (生酒)
- 大信州 辛口特別純米酒
- 大信州 手いっぱい純米大吟醸

開催日：2017年6月23日(金)

会場：イベントルーム「四季」(B1F)

時間：受付 17:30～ / 開宴 18:00～

料金：1名様 **¥18,000**

(料理・お飲物・消費税・サービス料込)

ご予約・お問い合わせ

**TEL: 03-3264-1111(代)**

日本料理 千代田まで (11:30～21:00)

※写真はイメージです。

※イベント会員特典あり、詳しくはお問い合わせください。

〈交通のご案内〉

- 地下鉄『九段下駅』東西線7番口(富士見口)より徒歩1分 ●半蔵門線・都営新宿線3a・3b番口より徒歩3分
- 『飯田橋駅』より徒歩7分 ●東京駅よりタクシーで10分

ホテル  
**グランドパレス**  
東京・九段

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-1-1  
<http://www.grandpalace.co.jp>