



第2回 「春薩摩」

開催日 平成25年4月26日(金)

6:30P.M.~8:30P.M.

1名さま ¥7,000(予約制)

(コース料理と鹿児島蔵元おすすめの焼酎6種類が飲み放題!)

＜新しい焼酎の楽しみ方をご提案いたします＞

鹿児島産の旬の食材を使用したお料理と鹿児島本格焼酎をお楽しみいただける内容です。酒造メーカーによる地元ならではの飲み方指南(黒千代香、目盛りグラスの使い方)をはじめ、女性向けのアイテムや楽しみ方のご提案をさせていただきます。また、抽選で蔵元オリジナルグッズをプレゼント。男性、女性を問わず、新しい自分のスタイルを見つけてみませんか？

【料理内容】

- ・冷製とうもろこしのスープ 中華風
- ・マロニエ特製中華オードブル
- ・鹿児島県産黒毛和牛サーロインと紋甲イカの香り辛子炒め
- ・天使の海老と鹿児島県産採れたて野菜 さくさく揚げ
- ・フカヒレ入り漢方スープ
- ・五穀米ちまき
- ・おすすめデザート

【焼酎提供酒蔵】

○さつま無双株式会社(鹿児島市七ツ島)

・桜門

吟香を想わせる香りの良さと、さらりと飲める軽やかな口当たり。ボトルの可愛さと飲み易さで、芋焼酎初心者や女性に人気です。

・なついろむそう

夏季限定商品。錦江湾に浮かぶ桜島と可愛いイルカのラベルと夏にぴったりなブルーボトルが目を引きまします。紅さつま芋の上品な甘みと香りで飲みやすい仕上がります。ロックで飲むと、とっても美味しい!

○大海酒造株式会社(鹿屋市白崎町)

・大海蒼々

紅芋「ベニオトメ」を使用し低温発酵・減圧蒸留で軽快に仕上げました。熟した果実のようなフルーティーな香りとほのかな甘みが特徴です。

・さつまの海

垂水温泉水「寿鶴」(超軟水)で割水した焼酎です。スツと口に入る滑らかさ、後に残らないキレの良さが特徴です。

○日當山醸造株式会社(霧島市隼人町)

・アサヒ

創業以来造り続けるキレのある芋焼酎です。伝統の味、男っぽい骨太な風味が味わえます。

・千秀

減圧蒸留することで、芋の味・香りを抑えたフルーティーな芋焼酎です。ぜひ女性に飲んでほしい逸品です。

※ 上記の他、春季限定の銘柄も御用意しています。

第3回は5月24日(金)に開催いたします。

テーマ「奄美の風」

奄美の食材を取り入れた特別コースと奄美黒糖焼酎全蔵元の

18代表銘柄などバリエーションに富んだ焼酎をお楽しみいただけます。

参加者全員に素敵なお土産つき。ぜひ御参加ください。

※協賛：鹿児島県酒造組合奄美支部

※ご予約制とさせていただきます。

※料金にはサービス料・税金が含まれております。

※5名~20名さままでご利用いただける個室もございます。