

秋田キャッスルホテル 美食会

～SAKEと舞妓と発酵食文化を楽しむ～

2023.4.27 木 18:30～
[受付 18:00～]

【会場】4階 放光の間 【人数】限定 100名様

【料金】おひとり様 20,000円(消費税・サービス料込)

フルコース7品と日本酒5種を含むフリードリンク付

要予約

日本人に馴染み深い「発酵食品」をフレンチに取り入れました。フレンチでありながらどこか和風テイストのお料理は、日本酒との相性も抜群。一皿ごとに変わる風味や味わいを日本酒と共に楽しみください。



【あきた舞妓・あきた芸者】
かつて繁栄した川反芸者の「秋田心」を受け継ぎ、2014年に新しく誕生した「会える秋田美人」。おもてなしを通して、秋田の歴史や文化を伝えてまいります。

MENU

- 春の前菜盛り合わせ ～秋田の地酒と共に～
比内地鶏コンフィとウドの酒粕和え / 天使海老と彩り野菜のしゅつつるトマトソース
炙り帆立貝 柚子麹ドレッシング / 角煮と筍のパテ リーフパイ飾り 醤油ソース
- 生ウニとスモークウフのグラス カリフラワームースと共に
みりん入りアメリカンクリームソース
- 旬鮮魚の秋田味噌入りオランダーズグラタン 春菊のクーリと一緒に
- 柔らかな牛フィレ肉のオニオンステーキ シャリアピン風
小坂ワイン入りデミグラスソース
- 発酵食品を使用した三種のパン盛り合わせ
(ヨーグルトライ麦パン・秋田味噌とクルミのパン・あめこうじの米粉ロール)
- さくら香る 発酵あんこのフレッジ
- コーヒーまたは紅茶

EVENT

- あきた舞妓による踊りの披露
- あきた舞妓とお座敷遊び
- 利酒師の日本酒トーク

利酒師が、日本酒の豆知識や
お料理とのマリアージュなどをご紹介します



利酒師 千葉紗央律さん
初代ミス日本酒秋田代表 / フードコーディネーター

【日本酒メニュー】

- ① 秀よし ラシャンテ
- ② 飛良泉 純米大吟醸 1801
- ③ 飛良泉 山廃純米
- ④ 両 関 山廃特別純米
- ⑤ 両 関 純米酒

* そのほかワインやビール、ソフトドリンクなどをご用意しております。

日本酒



* 食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。[キャンセルについて] 2日前～前日までは料金の50%、当日は料金の100%をキャンセル料として申し受けます。

