

サケマルシェ ペアリングワークショップ 2021

石川の地酒と美食の祭典

オステリア デル
カンパーニュ



東酒造 (小松市)



鯖の西京焼きフリット × 神泉 大吟醸
マスカットのソース

地物の鯖を味噌漬けにして旨味を引き上げ、外はサクリ、中はふわっとした西京焼きフリットに。麴を使う味噌は日本酒との相性が良く、大吟醸の爽やかな酸味がフリットの脂質を和らげながらマスカットペーストのソースとマッチする。

ペアリング特別メニュー

鯖の西京焼きフリット マスカットのソース ペアリングセット

1,800円(単品980円)(税込)

※写真はイメージです。※当日の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。※ご提供するメニューはペアリングによる各店ごとの特別メニューのため、食物アレルギーに対応した内容ではございません。ご理解の上、ご注文くださいませ。