

# 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

おでん ちくわ



吉田酒造店(白山市)

西出酒造(小松市)



合鴨のステーキ



Tedorigawa neo. HYAKUMANGOKUNOSHIRO Yamahai Junmai Daiginjo 2020  
(手取川 neo. 百万石乃白 山麴純米大吟醸 2020 / 吉田酒造店)

地元で愛される冬の味覚「合鴨」をソテーした、脂と赤身の鉄分を感じる一皿。ペアリングには、しっかりした旨味とキレのある「手取川neo.」を。最後にカット切れ上がるフィニッシュ感が、肉の脂と合わさることでグッと旨味を凝縮する。

牡蠣フライ  
タルタルソース添え



純米酒 もろみー(西出酒造)

磯の香りと牡蠣に含まれた塩気、旨みの汁がじゅわっと口に広がる牡蠣フライ。タルタルソースのまろやかな酸味と「もろみー」の甘酸っぱさが「酸×酸」で反応し、旨さを際立たせながら口の中をすっきりと洗い流してくれる。



ペアリング特別メニュー

合鴨のステーキ ペアリングセット 2,430円(税込)

牡蠣フライ タルタルソース添え ペアリングセット 1,740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。