

サケマルシェ ペアリングメニュー 2021

石川の地酒と美食の祭典

江沼スタシオン



宮本酒造店 (能美市)
東酒造 (小松市)



橋立の白甘鯛と白松茸のルーレ
オマール海老と白味噌ダブルソース



夢醸 純米酒 石川門
山麩仕込生貯原酒 (宮本酒造店)

橋立産の希少な白甘鯛に白松茸、白味噌の「白」を掛け合わせたノブルな一皿。ペアリングには、酸味もありフルーティな「夢醸」の純米酒を。オマール海老の濃厚な味わいと白味噌に大葉の風味が重なり合い、口の中で昇華する。

鹿児島産イノシシ低温ロースト
シャインマスカットの赤ワインソース



純米自然酒 蛸舞
Pomme (東酒造)

じゅわっと肉汁が溢れ出るイノシシ肉は驚くほど柔らかく、瑞々しいシャインマスカットと肉の脂の甘み、そして青りんごのような「Pomme」のスッキリとした酸味が相まって口の中でマリアージュが生まれる。



サケマルシェペアリングメニュー

通常コース中での提供となりますが、11月末までアラカルト(2名様以上)でのご注文も承ります。

各**3,000円**(税別) ※お酒代込み

※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。