

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

FIL D'OR



御祖酒造(羽咋市)



鮮魚のプレス 金木犀と白ワイン、白ワインヴィネガーのジュレ × ゆうほのみどり

熟成した鮮魚をつぶすことでさらなる旨味を引き出し、ワインヴィネガーの酸味と生の西洋わさびでコクを出した一皿。「遊穂」の中でも柔らかく綺麗な酸が特徴の「山卸純米」と共に豊かな香りと味わいを五感で感じて。

サケマルシェペアリングメニュー

コースの中の一皿として提供(その日のメニューによって組み合わせが変わります)

※写真はイメージです。当日の料理とは異なります。※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。