

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

魚園



加越

(加賀市)

鶴野酒造店

(能登町)



秋刀魚とブリのお造り

× 加賀ノ月 ひやおろし(加越)
× 谷泉 ひやおろし(鶴野造店)

秋刀魚には肝醤油、ブリはおろし大根で。引き締まった旨みの「加賀ノ月」は魚の旨みも引き出すバランス感覚の良さ。後口がキュッと締まる「谷泉」は酸が脂の乗った魚にあう。



松茸の土瓶蒸し

× 加賀ノ月 百万石乃白(加越)
× 谷泉 百万石乃白(鶴野造店)

松茸、新銀杏に金沢らしく「地アラ」が入った土瓶蒸しの複雑かつ繊細な出汁に「百万石乃白」のキレイな味わいが融合することでまだ隠されていた旨味を引き出す。



テールシチュー

× 加賀ノ月 琥珀月 三年熟成 山廃純米大吟醸(加越)
× 超辛口+20 登雷 純米吟醸(鶴野造店)

『魚園』開店以来75年間守り続けるテールシチューは仕込みに3日間を要するこだわりの一品。そのコクに負けない2歳の限定酒がそれぞれの個性で調和し口の中で昇華する。

2歳 飲み比べ

ペアリングショートコース **6,600円(税込)**

前菜三種(椎茸二見揚げ、秋刀魚甘露煮、ぶりへしこところ柿のクリームチーズ最中)+上記3品

※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統一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。