

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

おすしと和食 はた中



白藤酒造店 (輪島市)

吉田酒造店 (白山市)



焼き鰻と牛蒡



手取川純米大吟醸 古酒 梅舞花

店でさばいた鰻は弾力があり「旨い」の一言。付け合わせの牛蒡も鰻のタレで煮た後に揚げることで、土の力を感じて味に強さが増す。ペアリングにはトロリとした丸い甘味の大吟醸古酒「梅舞花」を常温で。旨味の中に酸味もあり余韻が心地よい。



鱈大根



奥能登の白菊 純米吟醸

一週間熟成の鱈に出汁をかけ、ひとひねり新しい「鱈大根」。出汁の旨味に寄り添うような「奥能登の白菊」をあわせて、やわらかく花が開いていくようなペアリング。まるで「日本酒の出汁割」のような一体感を味わうことができる。

サケマルシェペアリングコース(お酒5種類込) **15,000円(税込)**

焼き鰻と牛蒡 × 手取川 梅舞花(お酒1杯付) **2,500円(税込)**

鱈大根 × 奥能登の白菊 純米吟醸(お酒1杯付) **1,100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。