

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

河原町一



やちや酒造 (金沢市)

清水酒造店 (輪島市)



香箱蟹と外子の鮭



千枚田 純米酒

金沢の冬の味覚といえば香箱蟹。内子の濃厚な旨味と外子のプチプチした食感、それぞれの味と香りを楽しむために優しく寄り添うのが「千枚田」の純米酒。さらりとした飲み口で、料理を際立たせる。

しめ鯖のつまみと棒寿司
数の子の粕漬け



加賀鶴 純米大吟醸68
百万石乃白

地物の鯖が一番おいしいこの季節、脂が乗った鯖をつまみと棒寿司に。数の子は「加賀鶴」の酒粕に漬け込み、旨味の後から酒の香りがふわりと追いかけてくる感動の美味しさ。「加賀鶴」大吟醸の芳醇な味わいと共に味わって。



お任せコースよりペアリング特別メニュー

※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。