

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

L'Atelier de NOTO



櫻田酒造 (珠洲市)

久世酒造店 (津幡町)



サバのマリネ
小松菜のクレープ包み



能登路 自社米製造
本仕込み冷酒

輪島ならではの新鮮な鯖のマリネを小松菜のクレープで包んだ一皿。酸味と苦味が双方立ち、ふわりと香る海藻バターで「能登の海と山」を表現している。「能登路」は冷酒でいただくか、ロックやソーダ割もスッキリとあう。

アオリイカのリゾット



大慶 無濾過純米大吟醸
百万石乃白

金蔵集落の米「金蔵米蔵金」にイカ墨を混ぜ込み、アオリイカのkokと旨みが凝縮されたリゾット。蟹漁解禁後は「香箱蟹のリゾット」にメニューが変わる。どちらも「大慶」純米大吟醸の旨みと余韻をあわせる官能的なペアリング。



ペアリングコースの中でご提供

ランチ・ディナーとも 9,000円～ご用意いたします

※期間中はアラカルトでもペアリングメニューのご提供が可能です

※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。