

# 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

日本酒 真琴



小堀酒造店造(白山市)  
武内酒造店(金沢市)



真琴さんちの月替わり  
焼き魚味噌粕定食



獅子吼 純米吟醸 瓶囲い一回火入れ  
御所泉 吟醸 原酒

毎日食べて飲みたくなる家庭の味と地酒のセット。能登のこしひかり、金沢と白山の地酒、オール石川のペアリング。地物のお魚を粕漬けし焼いた香ばしさと味噌汁のやさしい味。地酒との相性抜群の発酵食メニュー。スッキリと獅子吼、ガツンと御所泉、どちらか合わせて。

ごはん、味噌汁、焼き魚、炊いたもの、一品など5品+1酒

真琴さんちの焼き魚味噌粕定食 1,300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。