

サケマルシェ ペアリングウエーク 2021

石川の地酒と美食の祭典

マルシェ・ロロ



松波酒造 (能登町)

武内酒造店 (金沢市)



甘海老が入った自家製イカスミのラビオリ ナジェ・スタイル × 純米吟醸 金の星 ひやおろし・大江山 純米大吟醸 百万石乃白 (松波酒造)
吟醸原酒 銀の月 金沢限定・御所泉 純米大吟醸40 百万石乃白 (武内酒造店)

フランス人シェフ、ロロさんの作るフルコースに、2蔵の酒をペアリングした特別コースより一例。白身魚とサフランの出汁がベースの甘海老入りイカスミの自家製ラビオリ。「ナジェ」とは仏語で「泳ぐ」。星々がスープの海を泳いでいるような美しい一皿。

ペアリング特別コース

フランスの夜空に金の月・銀の星ペアリングコース 全8品

15,000円 (税サ・お酒代込)

※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。