

光琳 × 秀よし

Mizuya-kourin
Ginza

ダイワロイネットホテル
銀座店

秋田の旬の食材をテーマとした「旬の秋田の食を楽しむ会」を開催します。
「じゅんさい」・「とんぶり」・「白神あわび茸」など秋田の旬の食材を使用した
日本料理のフルコースと、とっておきの秋田の人気地酒「秀よし」を存分に堪能できます。
また、蔵元やじゅんさい生産者をゲストに迎え、秋田の食と食文化にも触れていただく
盛りだくさん内容のイベントです。皆様のご参加お待ちしております。

【日時】2016年7月29日(金)
18:30~20:30
【会場】水屋光琳銀座店
【会費】要予約:5,000円(税込み)



～お品書き～

「盛夏の秋田からの贈り物」

酒肴／比内地鶏の燻製

八幡平ポーク塩麴あわび茸巻

秋田の枝豆腐・とんぶり

森岳じゅんさい・叩き長芋

いぶりガッコクリームチーズ挟み

御椀／北限のふぐしよつたる仕立て

向附／白神あわび・男鹿近海鮮魚

焼物／秋田牛網焼き

煮物／カスベ煮付 酢物／鱒南蛮漬け

食事／稲庭饅頭 果物／秋田の果物

※仕入により内容は変わる場合もございます

～日本酒リスト～

[1]発泡清酒ラシャンテ

果実を連想させる爽やかな酸味と香りと炭酸の刺激は
まるでシャンパンのよう。

[2]爽快純米酒

爽快な飲み口と、米の旨みが感じられる柔らかい口
当たりの夏らしい純米酒。

[3]純米生酒

純米酒らしく米の旨みと酸味があり、芳醇で味わい
深い、フレッシュな純米生酒。

[4]純米吟醸ひまわり

フルーツのような吟醸香、そしてジューシーな旨み
と程よい酸味が絶妙なバランスのお酒。

[5]純米大吟醸

2014年・2016年、「ワイングラスでおいしい日本酒
アワード」最高金賞を受賞した、純米大吟醸酒。



秋田の旬の食材を使用した
日本料理と秋田の地酒を満喫

しこたま
いいね!
秋田産

- 水屋光琳銀座店／秋田の名店水屋光琳が2016年5月ダイワロイネットホテル銀座の1階にOPEN。
- 鈴木酒造店「秀よし」／創業は元禄二年(1689年)。宝暦年間に秋田藩主佐竹公が当蔵の酒を「秀でてよし」と激賞され、「ひでよし」の酒名を賜る。

主催：秋田県

ご予約やお問い合わせはこちらまで

水屋光琳銀座店 TEL 03-5579-9025

住所：東京都中央区銀座 1-13-15 ダイワロイネットホテル銀座 1階

FAX でのお申し込みの場合は、下記の様式に必要事項をご記入の上お送りください。

FAX 03-5579-9026 まで、お送りください

| | | |
|-------|---|-------|
| お名前 | | 様 |
| お電話番号 | — | 携帯電話可 |
| 参加人数 | | 名様 |



ウェブサイトからもお申し込みできます。
www.kouringinza.net