

歴史の街、白河に[千駒]あり。

全国新酒鑑評会金賞受賞蔵

福島県白河市



千駒 酒造



日本料理

くり きち
栗吉

栗吉で秋の味覚を味わう

日本酒と会席の会

秋の味覚、日本料理に合わせて、ゆっくと味わって頂きたい千駒。料理一品毎に蔵元が厳選したお酒と料理の数々を大切な方々のご堪能頂く為、栗吉スタッフが精一杯頑張ります。皆様お友達をお誘い合わせの上奮ってご参加下さい。

日時:2017年10月10日(火) 時間:18時30分～

料金:¥10,000税込 協賛:千駒酒造

純米酒 陸奥りくおう
白河産契約栽培米のチヨニシキと、福島県オリジナルの香りの良い酵母を使い醸しました。すっきりとしていて飲み易く、米の「甘み」「旨み」が印象的なお酒です。

しらかわ優良酒
毎日の晩酌にオススメの酒。のみやすく、冷でも爛でも美味しくお飲みいただけます。製法と原料に拘って造った佳釀

純米吟醸 瓶火入れ
火入れ殺菌を「瓶火入れ」という手法により、酒本来の香りと旨みをとじこめたので開けた瞬間、注いでいる間、フルーティーな香りが立ちます。お酒を生のまま貯蔵し、生のままビンに詰め封印後に低温殺菌しました。瓶火入れすることにより、フレッシュさと風味が味わえます。

大吟醸 生原酒
華やかで高貴な香り、気品ある味わい、まさに日本酒の奥深さを感じさせてくれる酒です。華やかな香りと味、食前酒としてお飲みください。

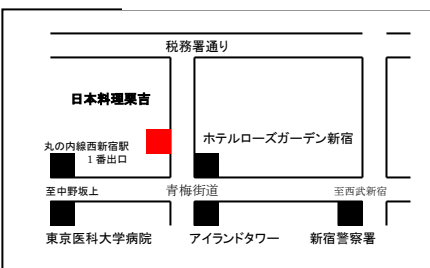
純米ひやおろし
秋の旬の酒。純米ならではのコクとクセのない飲み口季節の酒。厳冬期に新酒で醸造し瓶に詰め春・夏と低温貯蔵・熟成穏やかな香りを漂わせながらもコクのある飲み口です。

日本酒仕込みの梅酒
軽快でフルーティーな吟醸香と、涼やかで綺麗な味わいが特徴的な大吟醸。さらりとしてキレイの喉越しは草原に吹く風のような清々しさです。



※写真はイメージです

- 会席料理
酒菜盛り
クリームチーズ
西京漬けカナッペ
薄揚げ 金山寺味噌
奈良漬
烏賊塩辛
平目唐墨和え
御造里
旬の物2点盛り合せ
煮物
こづゆ
焼物
黒毛和牛麴漬
食事
蟹棒寿司
味噌汁
甘味
酒饅頭



ご予約お問い合わせは
ホテルローズガーデン新宿
日本料理 栗吉
でんわ 03-5337-6590
新宿区西新宿 8-4-16