

山形県最古の酒蔵 小屋酒造

創業1593年（文禄2年）、二十六代にわたり、続いてきた酒造り。さらに百年続くよう酒文化の普及とその伝統を後世へ継承していく。



花羽陽



米



水



技

地元、最上地方の酒造好適米、精白度を上げ、白くなるまで磨き、各銘柄に合わせて厳選米を使用しています。

冬季雪に覆われる大蔵村は、春の雪解けの水が木々豊かな山間を流れ、最上川へと流れてきます。

造る人全てが山形。吟醸王国山形の卓越した技術と小屋酒造伝統の手造りを継承しています。

栗吉 栗吉で旬の味覚を味わう 日本酒の会

旬の味覚、日本料理に合わせてゆっくりと味わって頂きたい。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にご堪能頂く為、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:2018年10月9日(火) 時間:18時30分～
料金:¥10,000税込



純米 特別純米酒
山形県のお米「はえぬき」で醸した飲み飽きない純米酒。山形県を代表するお米「はえぬき」を55%まで精米し醸した純米酒です。お米の旨みとコクをしっかりと感じるお酒です。



特別本醸造とろり
地元で愛され続けるトロリとしたあま味とキリっとした後キレのお酒。搾ってから一切加水しない日本酒本来の力強さをお楽しみいただけます。濃醇でコクのある艶やかな味わいのお酒です。



吟醸 花の枝
料理を最大限に引き立てる 究極の食中酒。酒造好適米「美山錦」を50%に精米した吟醸酒です。ほのかな吟醸香があり、口当たりは軽く滑らか、飲み口が良く、後キレも良い。どんな料理にも合うお酒に仕上がっています。



純米吟醸 出羽燦々
山形の酒造好適米「出羽燦々」を使用した花羽陽の代表的なお酒。酒造好適米「出羽燦々」を50%に精米し、山形酵母を使用。米・水・麹・酵母・人など、全てが山形という「オール山形」のお酒です。伝統の手造りの技法でじっくりと低温発酵させた純米吟醸です。まろやかな味わいとコクがあり、豊かな香りが魅力で且つキレの良さが特徴です。

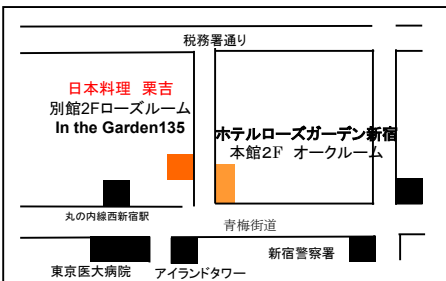


大吟醸
穏やかな香りサラリとした飲み口。山形県が開発した最新の酒造好適米「雪女神」を40%まで精米した大吟醸酒です。雪女神は雑味成分が少ない為、繊細できれいな味わいに仕上がりました。品格ある吟醸香と透明感の中に旨みを感じるお酒です。



お写真はイメージです

特別会席
前菜 唐墨 大根 特製塩辛
造り しめ鯖 もつて菊 土佐酢 旬の鮮魚盛り合せ
煮物 芽物色々
羊煮からとり羊 玉こんにゃく
舞茸 青味
焼物 焼松茸 鱈の挟み焼 茗荷寿司
赤葱と山形県産
黒毛和牛赤葱八幡焼
食事 山形県産つや姫 イクラ醤油漬 行者菜さくらんぼ漬 留挽
甘味 柿羊羹
※仕入れ状況によって、献立変更等ありますので御了承下さい



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
TEL03-5337-6590
〒160-0023 新宿区西新宿8-4-16 <http://www.hotel-rosegarden.jp>