

# 栗吉 日本酒の会

栗吉で旬の味覚を味わう



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  
 鶴亀。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:2018年3月5日(月) 時間:18時30分～  
 料金:¥10,000税込



**越後鶴亀 純米大吟醸**  
 優しい香りと繊細な旨み。米をあまり溶かさずきわめて  
 ピニアな仕上がりになっています。常温よりやや低い  
 温度がおすすです。

**越後鶴亀 きもと 純米純米**  
 通常2週間をかけて造る酒母を昔ながらの手作業で4週間  
 かけて仕上げました。蔵に住み着いた自然の乳酸菌が生み  
 出した越後鶴亀ならではの味わいがお楽しみいただけます。

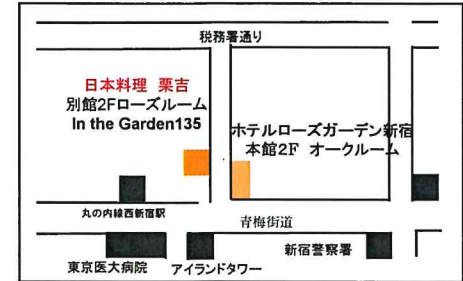
**越後鶴亀 純米**  
 越後鶴亀を語る1本米がもたらす上品な旨みを最大限に  
 引き出す為、低温発酵で米をあまり溶かし過ぎない  
 仕込みを行っています。

**はるのさけ 純米生一本**  
 一年で一番寒い時期に仕込みます。低温長期モロミを行い  
 上品な口当たり仕上げています。春の余寒に爛でも飲  
 むるよう淡麗な酒質です。

**越後鶴亀 ワイン酵母仕込み 純米吟醸**  
 甘い上立香、やさしい甘み、爽やかな酸を感じます。従来  
 の日本酒では味わえない、白ワインのような日本酒です。



**特別会席**  
 前菜 山海漬  
 御造里 新潟県産 御造りの盛り合せ  
 焼物 新潟牛の 三階節味噌漬け  
 筍土佐煮  
 炙り枋尾揚げ  
 新潟県村上市名産  
 塩引鮭の焼きおにぎり  
 味噌汁 香の物  
 甘味 後鶴亀の酒粕を  
 使用したプリン



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>