



千駒

割烹栗吉 #03 千駒と福島の食



栗吉

千駒酒造の心に響く酒と
福島の食を愉しむ
日本酒の会

「千駒 × 栗吉」

2026年
5月27日(水)

開始 18:30 (開場 18:00)

会費 10,000円 (税込)

ナビゲーター

千駒酒造株式会社

杜氏 菊地忠治氏

みちのくの玄関口、白河。この地で大正時代から続く千駒酒造、福島豊かな旬の味覚と共に、特別な宴を催します。那須連峰の清冽な伏流水で醸された「千駒」は、米の旨みがしっかりと感じられる、優しくも芯のある味わいが特徴。今回の会では、蔵元自慢の銘酒から未販売のお酒まで、福島が誇る山・海・里の幸をふんだんに使ったお料理とのマリージュをご堪能いただけます。白河の風土が育てた酒と食。その力強くも繊細なハーモニーを、蔵元との語らいと共に楽しんでください。

千駒酒造 × 割烹栗吉 特別献立

アスパラガスの擦り流し 刺身蒟蒻	日本酒でつくった梅酒
手始め	
卵黄と杏子味噌漬	大吟醸
郷合わせ	
メープルサーモンの一皿	純米無濾過生原酒
造り替わり	
福島県産 A4 和牛サーロイン	特別純米生原酒 にごり 千龍
主ノ皿	
栗吉オリジナル白湯ラーメン	川俣シャモチャージュ
郷土	
桃グラニテとフルーツ	純米吟醸 咲笑
余韻	
	辛口



会場

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉
東京都新宿区西新宿8丁目4-16

ご予約 03-5337-6590