

紀尾井町藍泉主宰

日本酒の会

2019年9月14日[土]

18:00 開始
(17:30 開場)

お一人様 15,000 円 (税サ別)

先着
カウンター席
12名様

青森
県

蔵人の手から、受け継がれる津軽の喜び

松緑酒造

松緑酒造は、「原料にこだわり、手仕事にこだわり、安心して飲める、地域に愛される、飲み飽きない酒」を醸すことを求めて、1904年(明治37年)日本酒製造へと事業転換を図りました。以来、松緑酒造の原点でもある酒母造りの技、代々伝承される酒造りの技、さらに歴史ある蔵内の道具や設備を大事に手入れし存続させることにより日本酒の文化や歴史を後代に伝えること、を使命として酒造りを続けています。地元津軽で愛されている「松緑」「麗峰」、新たな酒造りへと挑戦する「六根」特別な思いを込めて醸す「刑事」、銘柄すべてに、昔ながらの手造りを貫いております。



蔵元さんのお話を聞きながら、
藍泉のコース料理と松緑酒造の日本酒との
マリアージュをお愉しみください。



※写真はイメージです

- | | | | | | | | |
|---------------------|----------|----------------|----------------|----------|-------------|------------------------|----------|
| ◆ 甘
味 | ◆ 食
事 | ◆ 揚
物 | ◆ 焼
物 | ◆ 造
り | ◆ 吸
物 | ◆ 前
菜 | ◆ 先
付 |
| 本日
のデ
ザー
ト | 手打
蕎麦 | 南瓜
万頭
青味 | かます
味噌
焼 | 握り
鮎 | 鱈
鰓
衣 | くろ
み豆腐 | 雲丹 |
| | | 龍甲
餡 | むかご | 松茸 | 玉子
豆腐 | 秋刀
魚 | 雲丹 |
| | | おろ
し生
姜 | 丸十
はじ
かみ | 王子
豆腐 | 柚子 | 枝豆
奉書
揚げ | 丘ひ
じき |
| | | | | | | 石川
芋真
砂寄せ | 有馬
山椒 |
| | | | | | | 厚焼
玉子
レーズ
ン入り | |
| | | | | | | 合鴨
ロース
煮 | 黄身
辛子 |
| | | | | | | 薯蕷
羹 | |
| | | | | | | 鰻八
幡巻 | |

お食事メニュー

お料理に合ったお酒を数種類ご用意致します。 ※当日変更になる場合がございます。予めご了承ください



純米大吟醸
六根 ダイヤモンド
六根シリーズの最高峰を
ご提供



純米大吟醸
六根 エメラルド
秘蔵のエメラルドを
ご提供



純米吟醸
六根 ルビー
ワイングラスでおいしい
日本酒アワード 2019
金賞受賞



純米大吟醸
六根 翡翠
ワイングラスでおいしい
日本酒アワード 2019
金賞受賞



IWC 2019 Sake にて
ゴールドメダル受賞
(インターナショナル・ワイン・
チャレンジ 2019 SAKE 部門)
純米吟醸
六根 サファイア
ワイングラスでおいしい
日本酒アワード 2019
金賞受賞

日本料理 紀尾井町 藍泉 〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1
ご予約のお電話はこちらより
03-3514-1751
ransen.jp



LINE@
登録お願いします

登録はこちらから▶▶▶



KIUCHORANSEN