

日本酒フェア



日本の伝統食材、干物や発酵食材を、現代フランス料理で表現したアペリティフ。
トラディショナルなフランス料理でありながら、調味料として日本酒を使うなど、とことん日本酒との相性にこだわりました。
大雪山系の水と道産米を使用し、すっきりと心地よい切れ味の“上川大雪酒造”の日本酒と一緒に
新しいペアリングをどうぞお楽しみください。

日本酒
<2品>



アペリティフ
<2品>

2,600yen

日本酒

<下記3種から2品お選びいただけます>

特別純米火入れ 彗星

マスカットのような上品な酸味の後に、お米の旨味が感じられ、キレの良さも特徴の特別純米酒に仕上がっています。

純米吟醸 吟風

瑞々しくやわらかな口あたりと仄かなながら存在感のある吟醸香。米のうまみをしっかり引き出しながら後口のキレの良さが際立ちます。

特別純米生きたしずく

奥ゆかしく清楚な含み香、のどに心地よいキレ。しっかりとした量感と長い余韻を感じながら、つい盃を重ねたくなるサラリとした辛口。

アペリティフ

<下記3種から2品お選びいただけます>



日本酒の鶏白レパームス 赤紫蘇の香り (紫キャベツのピクルス黒胡麻風味)

北海道産鶏白レバーを日本酒と蜂蜜で一晩マリネし、オーブンで2時間じっくりと加熱、バターと共に仕上げました。黒胡麻と酸味の効いた紫キャベツ、赤紫蘇の新芽をアクセントに。純米酒と共にどうぞ。



仙鳳趾産牡蠣と 春菊のパン粉焼き (春菊と牡蠣汁のバターソース、 鮭節、春菊オイル)

旬の牡蠣を日本酒で極軽く火入れし、春菊ペーストとパン粉を纏わせ焼き上げました。ソースは、火入れで使用した煮汁を煮詰め発酵バターと春菊、鮭節で仕上げ、春菊で作ったオイルを掛けました。春香の一品を吟醸酒とお楽しみください。



北海道産ソイの薫香マリネ その干物のエスプーマ (エシャロットのヴィネガー和え、 干物とフレッシュクリームソース、 カリフラワーサラダ)

北海道を代表する魚、ソイを米麹とフランス産塩でマリネし軽い薫香を纏わせ表面を炙りました。ソースにも干物にしたソイを加え、生クリームとフレッシュチーズで軽く仕上げました。ぜひ純米生酒でお召し上がりください。

日本酒 追加1杯 800yen / フード 追加1品 600yen

- 価格は税抜きです -