

遥かなる酒の道『秀よし』と  
季節を紡ぐ『川端』の会席料理

# 一座建立

この道より  
我を生かす  
この道なく  
この道歩く

2025年 1月17日(金) 18:30~

会場 グランドパレス川端

お一人様 7,000円 (お料理・お飲物・ サービス料・消費税込み)

## 「伝統的酒造り」

## ユネスコ無形文化遺産登録決定

お献立

ウエルカムドリンク

♪ スパークリングブルー

乾杯

♪ 純米酒しぼりたて

前菜

♪ 本醸造 賢人

鳥賊の塩辛

もずく酢

鮭の紅葉漬け

♪ 生貯蔵酒 瓢箪

ダイヤサラダ

鴨スモーク オレンジはさみ

御造り

♪ 純米吟醸酒 松声

鮭、鰯八、鰯、妻彩々

魚料理

♪ 純米吟醸酒 ほしの酵母

鯛・帆立・海老

三種のマリアージュ

肉料理

♪ 330周年記念酒

純米大吟醸酒古酒

牛肉の低温ロースト

和風チャリアピソソース

酢の物

♪ 純米酒 神代

鱈白子揚げボン酢

食事

軍艦巻き二種

(イクラ・とんぶり)

甘味

♪ 発砲清酒 ラシャンテ

果実のグラタン

お酒香るサバイオンソース