

本物。
鹿児島県

Prince Hotel
Tokyo

東京プリンスホテル

マイ ちゅう か スタイル
My 酎華 Style

薩摩

さつま しょうちゅうからく

笑 酎 華 楽

笑顔で焼酎と中華料理を楽しむ

鹿児島より厳選した薩摩焼酎・奄美黒糖焼酎と産地直送の旬の食材をご用意！
蔵元を招いての飲み比べなど、こだわりの飲み方をお楽しみいただけます。

毎月 第4金曜日開催！

※他のホテル催事実施などの関係で開催曜日が変更する場合がございます。

6:30P.M.～8:30P.M.

鹿児島県産食材を使った
特別中華コースと
鹿児島の本格焼酎が飲み放題

1名さま ¥7,000

お・い・ど・ん 市場
与次郎館
OIDON-ICHIBA YUJIRO KAN



1F 満楼日園 中国料理 マロニエ

※写真はイメージです。



SATSUMA
SHOCHU

お問合せ・
ご予約

東京プリンスホテル 中国料理マロニエ
TEL:03-3432-1142 (直通)

協賛
鹿児島県
鹿児島県酒造組合
JA 鹿児島県経済連



鹿児島県



第1回 記念祭

開催日 平成25年3月22日(金)

6:30P.M.~8:30P.M.

1名さま ¥7,000

(コース料理と鹿児島蔵元おすすめの焼酎6種類が飲み放題!)

＜新しい焼酎の楽しみ方をご提案いたします＞

鹿児島産の旬の食材を使用したお料理と鹿児島本格焼酎をお楽しみいただける内容です。
酒造メーカーによる地元ならではの飲み方指南(黒千代香、目盛りグラスの使い方)をはじめ、
女性向けのアイテムや楽しみ方のご提案をさせていただきます。
男性、女性を問わず、新しい自分のスタイルを見つけてみませんか?

【料理内容】

- ・ 蕪のクリームスープと
フカヒレのハーモニー
- ・ マロニエ特製中華オードヴル
- ・ 海鮮二種と春野菜の炒め 桜飾り
- ・ 鹿児島産黒酢入り鱸の甘酢ソース
- ・ 黒毛和牛しゃぶしゃぶのサラダ仕立
薩摩特製小みかンドレッシング
- ・ 鶏肉入り白湯麺
- ・ かわいい紅白白玉入り
安納芋の冷製おしるこ

【焼酎提供酒蔵】

○山元酒造株式会社(薩摩川内市)

・ Kupa Kupa Imo Shochu

鹿児島県産の安納芋とじっくり焼き上げた焼き芋を使用。
香りが柔らかく甘口で飲みやすい焼酎です。

・ さつま黒五代

黒麹独特の広がる風味、冴えわたる旨さ。
本格派の黒「さつま黒五代」です。

○オガタマ酒造株式会社(薩摩川内市)

・ 鉄幹

厳選されたさつまいもを使用し、一次・二次仕込み共に
甕壺で仕込みました。スッキリした切れのある焼酎です。

・ 蜜酒の杯

甕壺の中でじっくり3~5年間、長期貯蔵選させました。
オガタマ酒造の秘蔵の古酒です。

○濱田酒造株式会社(いちき串木野市)

・ 海童

鹿児島県産「黄金千貫芋」を使用し、昔ながらの黒麹で
仕込みました。コクがあるまろやかな味わいです。

・ 紫薩摩富士

白麹を使用。赤ワインのような甘酸っぱい香りです。

第2回は4月26日(金)に開催いたします。

テーマ「春薩摩」

冷製とうもろこしのスープ 中華風 / マロニエ特製中華オードヴル

鹿児島黒毛和牛サーロインと紋甲イカの香り辛炒め

天使の海老と鹿児島産採れたて野菜さくさく揚げ / フカヒレ入り漢方スープ

五穀米ちまき / おすすめデザート

※参加酒造: さつま無双株式会社 / 日當山醸造株式会社 / 大海酒造株式会社

※ご予約制とさせていただきます。

※料金にはサービス料・税金が含まれております。

※5名~20名さままでご利用いただける個室もございます。