

本物。
鹿児島県

Prince Hotel
Tokyo

東京プリンスホテル

マイ りょう が スタイル
My 耐華 Style

薩摩

さつま しょうちゅうからく

笑 耐 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！

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



1F 薩摩8園 中国料理 マロニエ

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
鹿児島県通産組合
JA 鹿児島県経済連





第3回「奄美の風」

開催日 平成25年5月24日(金) 6:30P.M.~8:30P.M.

1名さま ¥7,000(予約制)

(奄美黒糖焼酎 お好みの18代表銘柄を味わう)

<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奄美黒糖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(カラカラなど島の酒器の使い方等)をはじめ、
カクテル風の飲み方など新しい楽しみ方をご提案させていただきます。

また、抽選で6名の方に蔵元一押し焼酎をプレゼント。

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？

鹿児島県人会会員さま5%割引！ご予約の際に会員であることをお伝えください。

【料理内容】

奄美大島特産の食材を使用したコースです。
黒糖焼酎と共に楽しみください。

・マロニエ特製中華オードブル

・鹿児島産細巻海老と活北寄貝の
ハンダマ風味炒め

・干し貝柱入りふかひれスープ

・奄美大島特産アオサ入り
タラバ蟹と生湯葉の煮込み

・奄美大島産らっきよの塩漬と
牛肉の細切り炒め

・四川チャーハン

・マンゴープリン ハイビスカスソース
パッションフルーツと季節のフルーツ添え

【奄美黒糖焼酎】

奄美の大自然と情熱を感じる奄美黒糖焼酎18代表
銘柄と参加蔵元一押しの焼酎が登場します。

○奄美大島

- ・奄美大島酒蔵㈱：浜千鳥乃詩
- 南山田酒造：あまみ長雲、長雲一番橋
- ・町田酒造㈱：里の曙
- ・大島食糧㈱酒造所：緋寒桜
- ・(資)弥生焼酎醸造所：弥生
- ・(南)富田酒造場：龍宮
- ・西平酒造㈱：珊瑚
- ・㈱西平本家：八千代
- ・㈱奄美大島開運酒造：れんと
- ・㈱天海の蔵：天海

○喜界島

- ・朝日酒造㈱：朝日
- ・喜界島酒造㈱：喜界島

○徳之島

- ・奄美酒類㈱：奄美
- ・㈱奄美大島にしかわ酒造：あじゃ

○沖永良部島

- 沖永良部酒造㈱：稲乃露、はなとり
- ・原田酒造㈱：昇龍
- ・新納酒造㈱：天下一

○与論島

- 有村酒造㈱：有泉

※■印は当日参加する蔵元でございます。

第4回は6月28日(金)に開催いたします。

テーマ「薩摩夏の香り」

鹿児島県の梅雨もそろそろ終わりを迎え、南国の暑い夏が到来します。
恵まれた自然と夏の香りを薩摩焼酎と奄美黒糖焼酎と共にお届けします。

※参加蔵元：小正醸造株式会社／西酒造株式会社／奄美酒類株式会社

※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。