

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



1F 満楼日園 中国料理 マロニエ

※写真はイメージです。



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





第6回 「桜島の夕焼け」

開催日 2013年8月23日(金) 6:30P.M.~8:30P.M.

1名さま ¥7,000(予約制)

(コース料理と蔵元おすすめの鹿児島焼酎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>

今月はスパークリング焼酎やワイングラスで飲む焼酎など、これまでにない新しいスタイルの焼酎が登場！
焼酎の深い味わいが楽しめる原酒も御用意し、蔵元自らおいしい飲み方を御紹介いたします。

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】

- ・前菜盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
五色野菜とナメコ入り
- ・二種海鮮とミョウガのさっぱり塩炒め
- ・中華風茶碗蒸し
穴子と茄子、蟹肉あんかけ
- ・和牛サーロインのアスパラ巻
鹿児島産黒酢風味
- ・鹿児島産健康一番鶏入り麻婆掛けご飯
土鍋スタイル
- ・料理長おすすめデザート

【焼酎提供酒蔵】

○本坊酒造(株)

・原酒屋久杉

伝承手造りかめ壺仕込みによる屋久島産芋焼酎の原酒。
一滴の水も加えないコクと深い味わいが楽しめます。
ぜひロックでどうぞ。

・蔵のあわ

檜樽で貯蔵熟成した「石の蔵から」に、炭酸の爽快感が加わった
スパークリング芋焼酎です。ゆるやかな泡立ちで、檜樽由来の
バニラのような甘く芳醇な香りが広がり、炭酸による心地よい刺激と
爽快感を楽しめます。

○若潮酒造(株)

・sengamejyo vent perfume (芋製)

原料芋に紅はるかを使用し、香り華やかでうま味、コクが十分に味
わえます。度数18度に調えているのでよく冷やしてストレートのまま
ワイングラスでお楽しみください。

・sengamejyo vent perfume (麦製)

原酒の中でも特に香りが華やかなものを厳選しました。麦本来の香
ばい香りと優しい甘みが特徴です。こちらもよく冷やしてワイング
ラスでお楽しみください。

○(株)奄美大島にしかわ酒造

・KUPI KUPI (くびくび)

こちらの焼酎は鹿児島県とのコラボで生まれました。

県が「女性がときめく焼酎パッケージ」を開発し、当社が商品化しま
した。ほのかに甘い香りとスッキリとした味わいで飲みやすく、どんなお
料理にも合わせることができる黒糖焼酎です。

・帝

5年以上長期熟成させた原酒を使用。

こだわりの甕壺仕込みと厳選された黒糖を使用しています。
原料の特性と旨味成分が十分に引き出されています。

第7回は9月27日(金)に開催いたします。

テーマは「鹿児島のおいしい秋」

鹿児島の秋といえば、愛称「秋太郎(バショウカジキ)」や首折れサバ、
さつまいも、早生温州みかんなど地の素材が豊富な季節です。

そんな鹿児島ならではの食材と焼酎と一緒に味わってみませんか？

参加蔵元：田崎酒造(株)／出水酒造(株)／(株)奄美大島開運酒造

※料金にはサービス料・消費税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。

※食材によるアレルギーなどございましたら、あらかじめ係りへお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。