

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7回 「鹿児島のおいしい秋」

開催日 2013 年 9 月 27 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＞

鹿児島産の旬の食材を使用したお料理と薩摩焼酎、奄美黒糖焼酎をお楽しみいただける内容です。

蔵元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)をはじめ、

料理に合わせた美味しい飲み方のご提案をさせていただきます。

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】

- ・かぼちゃの冷たいスープ
- ・前菜盛り合わせ
- ・秋鮭ときのこの柚子胡椒炒め
- ・鹿児島県産きび酢入り
もち米おこげと海鮮甘辛炒め
- ・豚の角煮 鹿児島特産豚味噌仕立て
- ・フカヒレと蟹肉のスープそば
- ・料理長おすすめデザート

【焼酎提供酒蔵】

○田崎酒造(株)

・黒七夕

熟成させたことで、黒麹特有のとろりとした甘みとほのかな苦味の余韻が残る本格熟成芋焼酎です。

・鬼火

こだわりの種子島紫芋を、炭火でじっくり焼いて仕込みました。さらに増した甘みと焼き芋の香り、香ばしく豊かな味わいです。

○出水酒造(株)

・出水に黒鶴

鹿児島県産いも(黄金千貫)と国内産米を麹米に使用し、霧島山系の良質な水を使い丁寧に仕込んだ本格いも焼酎。黒麹独特の深いうまみと芋の芳醇な香りを楽しめる、焼酎好きに好まれる味わいに仕上がっています。

・出水に舞姫

白麹と黒麹で仕込まれた原酒をブレンド。白麹の「キレ」と、黒麹の「コク」を一本で楽しめる、芋本来の風味を残しながら焼酎初心者や女性の方にも親しみやすいスッキリとした味わいに仕上がっています。

○(株)奄美大島開運酒造

・奄美黒糖焼酎れんと

高い香りの原酒と深い味わいの原酒を絶妙なバランスで調和させ、今までにない香味を誕生させました。仕込み水には奄美群島最高峰、国定公園に指定される「湯湾岳」の伏流水を使用。音響熟成によるまろやかな味わいが特長です。

・奄美黒糖焼酎紅さんこ

樽熟成による程よい甘さと芳香が、黒糖焼酎のコクのある風味とうまく調和しまろやかさを増しています。何も足さずに樽 100%で仕上げた新感覚の長期熟成酒です。

第8回は10月25日(金)に開催いたします。

テーマは「新焼酎まつり」

毎年8月～9月に収穫されるさつまいもを使ってその年の仕込みが始まり、

10月～11月にできる出来たての芋焼酎、いわゆる焼酎版ヌーヴォー。

原料の持ち味を活かした素朴な味を感じさせると言われています。

少量生産なのでこの時期限定でお楽しみください。

参加蔵元：山元酒造(株)、濱田酒造(株)、大口酒造(株)

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※5～20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。