

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8回 「新焼酎まつり」

開催日 2013年10月25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】

- ・前菜の盛り合わせ
- ・鹿児島県産黒酢入り
フカヒレ入り酸辣スープ
- ・海の幸と野菜のガーリック炒め
- ・牛肉と鹿児島県産キノコの黒胡椒炒め
- ・小籠包
- ・ズワイ蟹と湯葉のあんかけそば
- ・料理長おすすめデザート

【焼酎提供酒蔵】

○山元酒造(株)

・一番蒸留新焼酎

本年度一番収穫の初掘り芋を使用し、黒麹、甕仕込みで丹念につった手造り甕仕込み焼酎です。

一年でたった1回味わえる季節感を楽めます。芋の旨みを余すことなく風味豊かに仕上げました。

・蔵の神

地元で最も飲まれているスタンダードタイプ。厳選したさつま芋を使用し、スッキリとした味わいに仕上げています。平成25年度熊本国税局酒類鑑評会「優等賞」受賞。

○濱田酒造(株)

・海童 祝の赤 新酒

甕島(鹿児島県いちき串木野市西方海上)で取水される、こしき海洋深層水を割り水に使用し仕上げました。

・新酒 初蔵仕込み

この時期にしか味わえない、獲れたての芋の風味を大切に、新酒ならではの深く濃く甘味の強い味わいをお楽しみいただける焼酎です。

○大口酒造(株)

・黒伊佐錦 新酒 無濾過

濾過を全く行わない蒸留したての味わいをそのまま瓶詰めした焼酎です。芋の香り高く、味わい深い黒伊佐錦「新酒 無濾過」。

・黒伊佐錦

黒麹ブームを作った「黒伊佐錦」。華やかな香りとコクのある飲み口を楽しめる商品です。

【新焼酎とは?】

毎年8~9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、10~11月にできる「出来立ての焼酎」が新焼酎です。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。この時期限定の味わいを是非お楽しみください。

第9回は11月22日(金)に開催いたします。

「かごしま紅葉めぐり」

鹿児島では例年11月下旬から12月上旬が見ごろとなる紅葉。

冠岳や曾木の滝、霧島などの名所があります。段々と肌寒くなる中、鮮やかな紅葉を思い描いて鹿児島焼酎と中国料理をお楽しみください。

参加蔵元：薩摩酒造株式会社、オガタマ酒造株式会社、喜界島酒造株式会社

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※5~20名様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。