

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9回 「かごしま紅葉めぐり」

開催日 2013 年 11 月 22 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
- ・雲丹入りフカヒレのスープ
- ・牛肉と泡辣椒炒め 野菜添え
- ・海の幸とブロッコリー炒め
- ・鹿児島県産豚肉春巻
- ・春雨白湯スープそば
鹿児島県産柚子胡椒添え
- ・料理長おすすめデザート

【焼酎提供酒蔵】

○薩摩酒造(株)

・黒白波

黒麹の焼酎づくりを得意とする黒瀬杜氏が仕込んだ本場の黒。黒麹ならではの甘さとコクをお楽しみください。黒麹焼酎の傑作です。

・さくら白波

南薩摩産の新鮮なさつま芋を原料に黄麹で仕込んだ華やかな香りの本格芋焼酎です。すっきりとキレのある風味とさらとした口当たりを水割りでロックでお楽しみください。

○オガタマ酒造(株)

・鉄幹

厳選されたさつま芋を使用し、一次・二次仕込みともに甕壺で仕込んだすっきりとした味わいで、キレのある焼酎です。

・壺酒の杯

甕壺の中でじっくりと3~5年の長期貯蔵させたオガタマ酒造の秘蔵の古酒です。

○喜界島酒造(株)

・喜界島荒濾過 黒糖

常圧蒸留に拘り、一年以上貯蔵した原酒をブレンドして仕上げ、さらに「荒濾過」することで旨みを残しています。

・キャプテンキッド

原酒を一滴の水も加えず長期にわたり貯蔵し、樽に寝かせることで醸し出される上品なコク、やわらかな喉越しは黒糖焼酎のイメージに収まらない重厚で深い旨みが楽しめます。

【ひとくちコラム】

「垂水千本イチヨウ」

鹿児島県垂水市にある新しい紅葉スポット。

先代から受け継いだみかん畑を開墾したイチヨウ園で、1,300本の木の葉が色づく非常に壮観です。

見ごろは例年12月頃。

第10回は第2週の12月13日(金)に開催いたします。

「焼酎 de ひと足早いクリスマス」

鹿児島はキリスト教伝来の地。1549年にフランシスコ・ザビエル氏が来鹿して広まりました。そんな歴史を思い浮かべながら、寒さの増すこの時期に黒ちよかで温めた鹿児島焼酎と中国料理を是非お楽しみください。

参加蔵元：未定

※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。