

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。



SATSUMA
SHOCHU

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10回 「焼酎 de ひと足早いクリスマス」

開催日 2013 年 12 月 13 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>

さまざまな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
- ・蟹肉入りフカヒレのスープ
- ・海の幸と黄ニラの塩味炒め
- ・鮑の蒸しもの 青のリソース
- ・牛肉の細切り レタス包み
- ・鮭のスープチャーハン イクラ添え
- ・料理長おすすめデザート

【焼酎提供酒蔵】

ワイングラスで楽しむ 冬焼酎 KAORI

○神酒造

・KAORI いも神‘紅はるか芋仕込み’

○上妻酒造

・KAORI むらさき浪漫‘香り彩るむらさき’

○薩摩酒造

・KAORI さつま乙女‘ふわっと甘美な味わい’

○軸屋酒造

・KAORI 紫尾の露‘心地いい余韻へといざなう’

○新平酒造

・KAORI 大金の露‘ゴールデン・アロマ’

○田苑酒造

・KAORI 田苑‘3 年貯蔵 ジョイホワイト’

○原口酒造

・KAORI 西海の薫‘フルーティー&やわらか’

○本坊酒造

・KAORI 桜島‘かろやかに芋香るライトテイストスピリッツ’

【ひとくちコラム】

冬焼酎 KAORI とは、若い女性をメインターゲットに「焼酎をもっとおしゃれに楽しんでもらおう」と始まった企画。女性が手に取りやすいようにコンパクトな 500ml。細身のワインボトルで桜島のロゴが入った色違いのラベルを採用。白ワインのように冷やしてワイングラスで飲むのがおすすめ。

第 11 回は 2014 年 1 月 31 日(金) 第 5 週目に開催いたします。

「春節(旧正月)を焼酎で祝う」

中国では旧暦の正月を「春節」といい、ちょうど今年は 1 月 31 日がその日にあたります。

本土では正月料理をふるまい、春節用の衣装に着替えて新年を祝います。

開催日は日本では正月が過ぎていますが、せっかくなので焼酎と共にお祝いしましょう。

提供焼酎：小正醸造、西酒造、奄美大島開運酒造予定

※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。