

毎月第3木曜日に開催
第217回 酒楽活菜のご案内

平素より格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。
4月の酒楽活菜のテーマは「初鯉」でございます。
蔵元自慢のお酒と会席料理をご用意させていただきます。
存分にお楽しみください。

- ・日付 2018年 4月19日(木) *ご予約制
- ・時間 6:30P.M.より
- ・場所 東京プリンスホテル 和食 清水 (1F)
- ・料金 1名さま ￥10,000
(料金には、お料理と日本酒、サービス料・消費税が含まれております。)
(割引対象外とさせていただきます。)
- ・蔵元 喜多酒造 喜多良道 (滋賀県)
 - ・新酒生原酒 喜楽長 純米大吟醸
 - ・喜楽長 びわ湖の春 純米酒笹の川酒造 山口 恭司 (福島県)
 - ・特別純米 山桜
 - ・辛口純米大吟醸原酒 五百万石

「初鯉」

先付	桜海老入りキャベツ浸し
前菜	クリームチーズ豆腐 焼き穴子入り白和え 独活金平 炙り豊鯛 筍田舎煮串打ち 筍挟み揚げ
お造り	初鯉お造り ポン酢ドレッシング掛け
焼物	丸茄子胡麻田楽焼き 蛤玉素焼き 絹かつぎ
煮物	翡翠饅頭 鯛道明寺桜葉包み
酒菜	酒盗 帆立カルパッチョ 土佐揚げ豆腐 生海苔佃煮山葵和え
食事	鯉漬け茶漬け
甘味	苺クリーム寄せ 黒蜜掛け

※仕入れの状況により、食材・メニュー・お酒の銘柄に変更がある場合がございます。
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

第218回酒楽活菜は、5月17日(木)に開催予定でございます。
担当の蔵元は、藤井酒造、天寿酒造、テーマは「太刀魚」でございます。

お問合せ・ご予約は和食 清水にて承ります。
ご予約・人数変更に関しましては、3日前までにお申し付け下さい。

TEL : 03-3432-1143 (直通)