

THE SAKE COUNCIL TOKYO

初夏を味わう 日本酒ペアリングショートコース

本日のあら出汁

～おすすめ日本酒の出汁割りで～

Today's fish stock

シャインマスカットとカッテージチーズの白和え

Shine Muscat Grapes and Cottage Cheese Shira-ae

日本酒ペアリング いづみ橋 夏ヤゴにごり 純米 微発泡

ブリの炙りとポン酢ジュレ

Seared Yellowtail with Ponzu Gelée

日本酒ペアリング 麒麟山 伝統辛口

鵜沼魚醤と和出汁を使った夏野菜のラタトゥイユ

Summer Vegetable Ratatouille with Kugenuma Fish Sauce and Japanese

Dashi Broth

日本酒ペアリング 作 純米吟醸 岡山雄町55%

焼き茄子のムース

Grilled Eggplant Mousse

日本酒ペアリング ゆきの美人 純米吟醸 一穂積

上州牛のミスジと露味噌の玉手箱

"Treasure Box" of Joshu Beef Misuji and Fuki-Miso

日本酒ペアリング 松の司 生もと 純米酒