

ご予約承り中

料理 LaRanarita × 日本酒 賀茂鶴 マリアージュデザイナー

東京の美景に包まれる地上100m天空レストランで
一夜限りの魅惑のマリアージュをお楽しみください！

イタリアンと日本酒を楽しむタベ

アンティパスト

スパゲッティーニ
ポツタルガ

スズキのソテー

酒米山田錦の
リゾット

煌輝豚のグリル

*料理写真はイメージです
フォンテーナチーズ



×



やから香

×



樽酒

×



ゴールド
賀茂鶴

×



純米酒
広島錦

×



純米酒
但馬守

日本酒は和食の他に洋食、中華、イタリアン、フレンチなど多くの料理に合う包容力があり、様々な食との調和をお楽しみいただけます。今回、賀茂鶴酒造の厳選した日本酒に合うイタリア料理をベストチョイス、包容力のある日本酒とのイタリア料理とのマリアージュを是非ご賞味ください。

【賀茂鶴酒造】

お米は全量広島県産を用い、水は適度なミネラルを含んだ上質な賀茂山系の伏流井水を使用しています。

賀茂鶴酒造は、2023年に命名150年を迎えます。創業以来、広島杜氏の伝統の技を受け継ぎ、丹精こめて醸しています。

開催日 6月26日(水) 18:30~20:30 受付18:00~

開催場所 ラ・ラナリータ吾妻橋店

東京都墨田区吾妻橋1-23-1 アサヒグループ本社ビル22F
TEL 03-5608-5106

定員 先着60名様限定

料金 お一人様6,000円(日本酒5種+料理6品&ドルチェ)

当日は賀茂鶴二号蔵・棕田杜氏がお酒を解説します。杜氏ならではの切り口で日本酒にまつわる深いお話やエピソードなどをご紹介します。



<プロフィール>

棕田 茂 賀茂鶴酒造 二号蔵杜氏

1978年広島市生まれ。1997年賀茂鶴酒造入社。御園蔵、二号蔵で修行を重ね、2013年二号蔵杜氏に就任し同年には日本酒造技術研究連盟にて1位を獲得。

【全国新酒鑑評会通算4回金賞受賞】



ご予約のお申込みはお電話にて承ります。

賀茂鶴酒造株式会社

東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目12番9号

TEL 03-3668-4111

・メニュー内容は一部変更になる場合がございます。

・表示価格は税込です。

