

福井県「黒龍酒造株式会社」の福井県内限定品“黒龍大吟醸純米 あどそ”や
2月限定品“火いら寿”を含む5種類の日本酒とともに
福井県の食材を使った和洋コース料理と日本酒を愉しむ一夜限りのスペシャルイベント

日本酒を愉しむ会～黒龍～

2018年3月23日(金) 18:30～21:00

リーガロイヤルホテルグループ 都市センターホテル（千代田区平河町 総支配人 式地 光康）は、
「和食処 梅林」にて、福井県「黒龍酒造株式会社」より経営企画部 企画営業課主任 黒田宏史様と「越前酒
乃店はやし」より代表取締役 林広憲様をお迎えし、福井県の食材を使ったコース料理と日本酒を愉しむ一夜
限りのスペシャルイベントを開催いたします。

黒龍酒造株式会社は1804年、江戸文化元年創業。

初代蔵元の石田屋二左衛門が良水に恵まれた永平寺町松岡に創業以来、黒龍酒造ならではの酒造りを追及。
歴代の蔵元に受け継がれる「良い酒をつくる」という理念を礎に、常に日本酒の新しい可能性を探求し、業界
に先駆けた取り組みを積み重ねてきました。お客様の「味わう」という一瞬にまで想いを巡らせ、時代を超え
て愛される日本酒を提案しています。

本イベントでは、黒龍酒造の福井県限定品“黒龍 大吟醸純米 あどそ”をはじめ、季節限定品を含む5種類の
日本酒と“せいこがに”や黒龍の吟醸酒粕入りの飼料で育った
“黒龍吟醸豚”など福井県産の食材をふんだんに使った和洋コース
料理のマリアージュをお楽しみいただけます。
このイベントだけでしか味わえないそれぞれの料理に合わせた
貴重な日本酒をご堪能ください。

詳細は次頁の通りです。



写真右上：黒龍酒造本社、左：イベント当日の日本酒、右：料理イメージ

【日本酒を愉しむ会～黒龍～】概要

■日時:2018年3月23日(金) 18:30～21:00(受付 18:00～) 50名様限定・ご予約制

■場所:1階「和食処 梅林」

■料金:おひとり様 ¥10,000(料理、日本酒、税金含む)

【料理】 ※朱記下線ありが福井食材

- ・アミューズ せいこがにとグレープフルーツのサラダ仕立て
- ・オードブル クリームチーズとつるし柿を詰めた自家製スモークサーモン
若草仔牛のソースラビゴット
リゾットを詰めたマイクロフンギ
- ・椀 メバル、勝山水菜、九頭竜まいたけ、蓬麩
谷田部ねぎすり流し、白髪葱、花穂
- ・焼物 穴子の源平焼き、焼筍、さばえ菜花、味噌ごごみ
- ・肉料理 黒龍吟醸豚バラ肉と肩ロースのコンフィ
白いんげん豆のクレープ添え
- ・食事 紅映梅の炊き込みご飯
- ・デザート 越のルビーのジャム ミルフィーユとグラニテ



【今回の日本酒 または 銘醸酒】

①黒龍 純吟 垂れ口〔季節限定品〕

純米吟醸 薄にごり生原酒 55%精米福井県産五百万石使用

②黒龍 しずく〔限定品〕

大吟醸 35%精米兵庫県東条地区産山田錦使用

③黒龍 火いら寿〔限定品〕

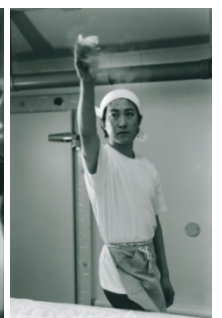
純米大吟醸 生酒 35%精米兵庫県東条地区産山田錦使用

④黒龍 大吟醸純米 あどそ〔福井限定品〕

純米大吟醸 50%精米福井県大野市
阿難祖地頭方(あどそじとうほう)産五百万石使用

⑤九頭龍 大吟醸

大吟醸 熟成 50%精米国産酒造好適米使用





せいこがにとグレープフルーツのサラダ仕立て

福井県が誇る代表的な食材の雄のズワイガニ「越前がに」は蟹身を楽しむのに対し、雌の「せいこがに」は、プチプチした食感が美味な「外子」と“赤いダイヤ”とも呼ばれる珍味の「内子」が楽しめます。今回はグレープフルーツと合わせ、サラダ仕立てにしました。



クリームチーズとつるし柿を詰めた自家製スモークサーモン

400年もの伝統製法、いろりで燻す「今庄のつるし柿」をクリームチーズと一緒に自家製のスモークサーモンで包みました。

若草仔牛のソースラビゴット

放牧で育てた仔牛にじっくりと火をいれ、ツナとケッパー入りのマヨネーズソースで仕上げました。



リゾットを詰めたマイクロフンギ

長井しいたけ組合が特殊な栽培技術をもって開発した安心・安全なミニサイズの椎茸にへしこ入りのリゾットを詰め、チーズで焼き上げました。

メバル、勝山水菜、丸頭竜まいたけ、蓬麩、谷田部ねぎすり流し白髪葱、花穂

メバルの出汁に、谷田部ねぎで風味豊かな一品に仕上げました。福井の伝統野菜とともにお召し上がりください。



穴子の源平焼き、焼筍、さばえ菜花、味噌ごごみ

美浜町日向漁港より直送の穴子を黒龍の酒粕を使った白焼きと蒲焼きの2色に焼き上げ、春野菜と共に季節感溢れる一皿に仕上げました。



黒龍吟醸豚バラ肉と肩ロースのコンフィ 白いんげん豆のクレープ添え

黒龍の吟醸酒粕を飼料として育てた豚は、柔らかな肉質と上品な旨みの脂質を持ち合せた豚肉のバラと肩ロースをコンフィにしました。白いんげん豆のクレープと豚足のガレットとともに楽しみください。



越のルビーのジャム ミルフィーユとグラニテ

強い甘味と程よい酸味を持つミディトマト「越のルビー」のジャムをパイで挟み、越のルビーのグラニテを添えました。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。

お客様からのお問い合わせ先

和食処 梅林 TEL(03)5216-8809(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/toshicenter>

★☆☆本件に関する取材等お問い合わせ先☆☆★

都市センターホテル 企画課 水野 ^{みずの}彩香 / ^{みわ}三輪 ^{な お こ}菜緒子

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-4-1

TEL (03)5216-8803(直通) FAX (03)3262-8311