

# 料理とお酒の“同調”を

## 楽しむ三日間

まごころ料理

×

厳選の日本酒

料理とお酒の同調とは、  
組み合わせることにより  
お互いが引き立て合い、  
美味しい相乗効果をもたらすこと。  
ひと手間かけた料理と、厳選の酒…  
その“同調”を体感できる  
特別なコースをお楽しみください。



がじん  
凱陣



おうらく  
王祿



天宝一  
常助



しろひめ  
富久長  
スパークリング

# 酒の撰

幻の魚・クエ。

皮がゼラチン質で頭部には濃厚な旨み。  
身は適度に締まりホクホクしています。  
その味わいを例えるなら、  
「ぶぐの食感とトロの旨み」。

今回は、非常に少なく高価な  
本場長崎の“天然もの”から、  
一番美味しいサイズを厳選しました。



# 佐賀極

超高級銘柄牛肉  
佐賀牛をヒレステーキで  
お楽しみください。  
1000年ぶりに蘇った  
呉市蒲刈町の  
「海人の藻塩」と共にどうぞ。  
霜降りの度合いが高い  
黒毛和種を仕入れています。



鯨のハツ(心臓)と  
尾の身(尾びれに近い最高級部位)  
をお刺身でどうぞ。  
尾の身は脂が乗り柔らかく  
マグロでいう中トロ。  
脂肪には体に優しい  
DHAやDPA等が  
含まれています。

# 鯨



冬の味覚の王者「越前がに」は  
オスをスワイガニ、  
メスを「セイコガニ」と言い  
今だけが味わえない味覚です。  
プチプチ弾ける外子(卵)、  
甲羅の中にぎっしり詰まった  
内子が特徴的。  
内子は「赤いダイヤ」と言われ  
オスでは味わえません。  
更に濃厚なカニミンがあり、  
甲羅酒もおすすめです。



# セイコ蟹

