

皆生温泉オリジナルブランド

純米大吟醸

「海に降る雪上代」

と千代むすびを愉しむ会



鳥取自慢の酒と料理の  
マリアージュを愉しむ

皆生温泉のオリジナルブランドとして、地元の人たちが心を込めて造り上げた あられ酒「純米大吟醸 海に降る雪上代」、伯耆町産の酒米「五百万石」と鎌倉山の地下水から造られる源流どぶろく上代(かみだい)のどぶろく、そして境港の蔵元千代むすびの新酒を同じく鳥取県産の食材をメインにしたお料理と一緒にご堪能いただけます。「鳥取」を味わい尽くしましょう！

日時：2018年3月16日(金)

開場：18:30(受付開始)

開宴：19:00～20:30(終了予定)

場所：ビストロカフェ ももてなし家

会費：5,000円(税込) ※当日、現金で受付にてお支払い下さい

定員：30名 ※嬉しい♪お土産付き

源流あられ酒 純米大吟醸  
「海に降る雪上代」

皆生温泉旅館組合青年部と稲作農家、酒造会社が協力し田植えから稲刈り、仕込みまで行って完成させたにがり酒の純米大吟醸。開栓と同時に沈殿した澱(おり)が舞い上がり雪が舞ったように見えるところから「海に降る雪上代」という名前がつけました。



鳥取県の  
食材&お酒

当日のお品書き

◆食前酒 CHIYOMUSUBI SORAH  
(プレミアムスパークリングサケ)

前菜 ドライフルーツと 梨の生ハム包み

◆千代むすび 純米吟醸 強力50

冷前菜 地魚のお造り

◆千代むすび 特別純米 無濾過原酒生

温前菜 ブロッコリーのポタージュ  
～白長葱を添えて

◆源流あられ酒 純米大吟醸  
「海に降る雪上代」

3種のクラッカー盛合せ

- エリンギのデュクセル・トリュフ塩
- 紅ずわい蟹味噌・蟹スティック
- 自家製大山白バラ牛乳のクリームチーズ

◆どぶろく上代

メイン 鳥取和牛  
トモサンカクのグリル



食事 きぬむすめとあごふりかけ

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます

ビストロカフェ ももてなし家

東京都港区新橋1-11-7 新橋センタープレイス2F

TEL (03)6280-6475 営11:00～22:00(L.O.21:00)

※ご応募は店頭またはお電話にて、お名前、電話番号、参加希望人数をお知らせください。

20歳未満の方のご参加はお断りさせていただきます、ご了承ください。



東京メトロ銀座線「新橋」駅(3番出口)徒歩すぐ  
JR「新橋」駅(銀座改札) 徒歩約1分