

越の磯酒ペアリングディナー Koshino-Iso Sake Pairing Dinner

27.5.2024 - 28.5.2024

冷菜

一期一会

和牛醤油漬け 鯛 いくら

生中トロ 生雲丹 自然薯 貝割
茗荷 奴葱 生姜 大葉

Sashimi

Ichigo Ichie Jyunmai Daiginjo

Japanese Wagyu beef marinated by Soy sauce served Sea bream, Salmon roe and condiments

Fresh Chu-toro tuna, fresh Sea urchin and Japanese wild yam

汁

越前忘憂 特別純米酒

AUS和牛舌柔煮 馬鈴薯おかき揚げ
花山椒 刻み野菜

Soup

Echizen Bouyu Tokubetsu Jyunmaisyu

Simmered AUS wagyu beef tongue served with Deep-fried mashed potato, Japanese pepper and seasonal vegetables

酒菜

春夏秋雪 越前 純米吟醸

へしこ炙り 大根、水蛸粕漬け炙り
叩きオクラ、蚕豆チーズ、
和牛粽寿司、ミニトマト甘酢漬け
がり刻み

Seasonal delicacy

Syunnka Syusetsu Echizen Jyunmai Ginjo

Broiled fish pickled in rice bran,
Broiled Octopus pickled in lee, Broad bean with cheese,
Wagyu sushi "Chimaki" style and
sweet vinegared petit tomato

海鮮

一期一会 斗瓶囲い

伊勢海老殻焼 帆立貝
酒盗クリームソース 彩り野菜

Seafood

Ichigo Ichie Tobin Gakoi Jyunmai Daiginjo Gensyu

Teppanyaki Japanese spiny lobster and Scallop served with "Syuto" cream sauce and seasonal vegetables

メイン

無の心 純米大吟醸

赤牛テンドーロインステーキ
フォアグラ照焼 丸茄子
トリュフソース 彩り野菜

Main dish

Muno Kokoro Jyunmai Daiginjo

Japanese Wagyu tenderloin steak and
Foie gras teriyaki and grilled eggplant
Served with truffle sauce and seasonal vegetables

食事

越の磯 さかほまれ 純米吟醸 五割磨き

鮑のリゾットのおやき,
赤出し、香の物

Noodle

Koshino-Iso Sakahomare Jyunmai Ginjo

Risotto of Abalone "Oyaki" dumpling,
miso soup and pickles

デザート

餅プリン バニラアイス

Dessert

Mochi pudding and vanilla ice cream served with Plum liqueur sauce