

第五回

世界遺産和食と日本酒の ペアリングを楽しむ会

ご予約受付中

旬菜寿司割烹『二色』から“食と酒”の新提案を発信します。

- [日 時] 平成30年1月23日(火) 受付 18:00 開始 18:30
- [会 費] 特別価格 10,000円(税サ込)
料理・飲物(日本酒4種と仕込水)込みとなっております。
- [人 数] 18名限定
- [申込方法] お電話または店頭予約で
当日精算となっております。
TEL. 03-3292-3960
- [場 所] 旬菜寿司割烹『二色』
二の丸



第5回目は、
文化元年(1804)二代目
松浦直蔵由往により創業された
徳島の本家松浦酒造場で、
明治19年(1886)時の県令(県知事)
酒井明氏と五代目松浦九平によって
誕生した清酒が「鳴門鯛」です。
肉質が締まり脂が乗って美味である
鳴門海峡の鯛をイメージした銘酒です。
「二色」の鈴木料理長の手練れの技が
冴える和食と、世界的にも評価の高い
「鳴門鯛」とのペアリングを
お楽しみください。



旬菜寿司割烹
二色
にしき

※写真は全てイメージです。

学士会館

ご予約・お問い合わせ

〒101-8459 東京都千代田区神田錦町3-28 TEL. 03-3292-3960
<https://www.gakushikaikan.co.jp/special/nihonshu/>

●都営三田線/都営新宿線/東京メトロ半蔵門線「神保町」駅下車A9出口から徒歩1分 ●東京メトロ東西線「竹橋」駅下車3a出口から徒歩5分 ●東京駅「丸の内北口」から車で10分