

白龍

ひやおろしを 楽しむ会

平成18年 10月27日(金) 18時30分～

会場 木もれ陽カフェ「カフェ・ド・フォレ」

参加費 おひとり 4,800円 (入館料・お食事代・日本酒(ひやおろし)/定員20名)
チケットはフロントにて発売中です。尚、定員になり次第締切らせて頂きます。

いよいよ新米・新酒の季節がやって来ました。

「ひやおろしを楽しむ会」では、白龍酒造「ひやおろし」を、
秋らしい料理と共にお楽しみいただきます。

ひやおろしの意味や、常温・冷・熱燗での風味の違いなど
楽しく学んでいただきながら、秋の夜長をお過ごしください。

協賛：白龍酒造株式会社 新潟県阿賀野市岡山町3-7



白龍 吟醸「ひやおろし」(季節限定品)



冬の寒中に醸造し、春夏の間酒蔵で熟成させたお酒が“ひやおろし”です。すっきりとした味わいと芳醇な香りをお楽しみいただけます。秋一番に出荷される旬の味をお楽しみください。

料理メニュー メニューは仕入状況により変更する場合がございます。

- 酒菜 秋の珍味 3点盛り
(鮭子卸し・子持昆布・からすみ)
- 活鮮 お刺身盛り合わせ
- 煮物 サーモンと五泉産絹乙女(里芋)のブイヤベース仕立て
- 焼物 フォアグラのソテー 風呂吹き大根添え
- 食事 松茸ご飯
- 止椀 白子の白龍仕立て