

第43回

新潟美食倶楽部

-春を待つ 如月の酒宴-

心も体も暖まる冬の味覚を取り揃えてお待ちしております

和食料理長 本間和則

■開催日/令和6年2月14日(水)

■場所/新潟グランドホテル3階「悠久の間」

■時間/受付開始18:30 開宴19:00(予約制)

■料金/お一人様15,000円

(会席料理・セレクト日本酒・他フリードリンク含む)



※写真はイメージです

にいがた
和牛



※写真はイメージです

和牛
すっぽん

今宵のお酒

鶴張

宮尾酒造(新潟県村上市)

創業は文政2年(1819)。蔵を構える新潟県村上市は、五百万石や越淡麗など、良質な酒造好適米を産出する米どころ。また、酒の味に影響を与えと言われる水は、敷地内の清冽な井戸水を仕込みや洗い水などに使用しています。

脈々と受け継がれてきたのは、酒造りに対する真摯な姿勢。良質の米と清冽な水を原料に、より皆様から喜んでいただける“うまい酒”を目指し、杜氏と蔵人たちが日々酒造りに努めています。

春の
限定酒



張鶴 大吟醸 蓋

上質な兵庫県産山田錦を自社精米工場にて丁寧に磨き、洗米や浸漬(吸水)など秒単位での作業、入念な温度管理による製麹、低温仕込みによる長期醗、瓶詰め後の低温熟成など、製造工程において製造技術の粋を尽くし、全国新酒鑑評会出品酒同様に製造した大吟醸造りの逸品です。柔らかな香りとなめらかな大吟醸酒です。

◆原料米 山田錦 ◆精米歩合 38%
◆アルコール度数 16度



張鶴 純

昭和40年代に全国でもいち早く純米造りに取り組み、「張鶴 純」を発売。純米酒時代の先駆けとなっている。地元の酒米「五百万石」を自社精米工場にて丁寧に50%まで磨き、低温でゆっくり発酵させ、後味のきれいな旨口の酒造りを目指し、料理を食べながら飲み飽きしない。ほんのりとした香り、まろやかで後味綺麗な純米吟醸酒。

◆原料米 五百万石 ◆精米歩合 50%
◆アルコール度数 15度



張鶴 純米吟醸生原酒

長年積み重ねた純米造りの技術を生かし、厳選した山田錦を50%まで磨き仕込みます。純米吟醸生原酒ならではの、優雅な吟醸香と米の旨味、しぼりたての爽やかさが特長です。毎年3月新潟市で行われる、にいがた酒の陣では、宮尾酒造ブース内1番人気酒です。

◆原料米 山田錦 ◆精米歩合 50%
◆アルコール度数 17度
◆販売期間 2月・3月 2回のみ蔵出し(張鶴 春の限定酒)

今宵の料理

新潟美食倶楽部お献立

御座付き三品

枳盛り黒豆 梅麩
練南蛮漬け

きくらげパプリカセロリ
振り生子 蓮草
たたき芋 割ぽん酢

椀替り

すっぽん小鍋仕立て
焼葱 白玉 えのき
露生姜

御造り

梅花大根盛り
鯛重ね
本鮪小角
菜の花 妻一通り

焼物

新潟和牛山椒焼き
女池菜 焼目大根
黄味おろし

蒸し物

たぐり湯葉と
ずわい蟹の茶碗蒸し
つぶそば餡 山葵

酢の物

菜の花 生ハム巻き
黄味酢 ラディッシュ

御食事

丸仕立て茶漬け香の物

水菓子

本日の水菓子



ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル

〒951-8052 新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地
https://www.ni-grand.co.jp E-mail:info@ni-grand.co.jp

ご予約・お問合せは

TEL (025)

228-6220

オンラインでのご予約はこちらから▶▶