

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るとされる水は、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。

#### 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)

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麴、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口のある大吟醸酒です。

◆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



### 今宵の料理

新潟美食倶楽部お献立

#### 御座付き三品

杮盛り黒豆 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 割ぼん酢

#### 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▶▶