

ハレの日は日本酒で乾杯!!

歓送迎会

2019.3.1(Fri) ~ 4.26(Fri)

※前日までの要予約 ※2名様より承ります



「のど黒」などの高級食材や
こだわりの旬食材を贅沢に使った
当店自慢のコース

のど黒コース

7品 8,500円《税込》

- 「前菜」 胡麻豆腐、氷頭なます、蛸烏賊、
明太子粕漬け、酒粕クリームチーズ、
- 「凌ぎ」 飯蒸し
- 「造里」 鯛薄造り
- 「焼物」 日本海のだ黒塩焼き
- 「煮物」 牛しゃぶ煮
- 「食事」 越州そば(越後布海苔そば)
- 「甘味」 酒粕バウムクーヘン&季節のフルーツ

四季の移ろいをお料理に

千寿コース 7品 6,700円《税込》

「前菜」胡麻豆腐、氷頭なます、明太子粕漬け、酒粕
クリームチーズ、蛸烏賊「凌ぎ」飯蒸し「造里」五種盛合せ
「焼物」銀鮭酒蔵焼き「煮物」若竹煮「食事」越州そば
「甘味」酒ケーキ&季節のフルーツ

旬の食材を使った定番コース

越州コース 6品 5,500円《税込》

「小鉢二種」飯蒸し、お浸し「造里」五種盛合せ
「焼物」銀鮭酒蔵焼き「煮物」若竹煮「食事」越州そば
「甘味」酒ケーキ&季節のフルーツ



朝日酒造〈春の限定酒〉



無濾過生原酒

むろかなまげんしゅ
グラス / 1,800円

料飲店でしか味わえない年に一度の限定発売。
上品な華やかさが口中に広がり
米の旨み、甘酸の調和を感じられ、柔らかな味わいです。



洗心

〈純米大吟醸〉
グラス / 1,800円

この上なく淡麗な味わい、洗練された余韻。
契約栽培米「たかね錦」を28%
まで磨き、ゆっくりと熟成させた
味わいです。



越州 桜日和

〈吟醸〉
グラス / 790円

桜咲く頃出会える春の「越州」。
軽い酒質で、心地よい軽やかな
甘さと上品な香りを持つ吟醸酒
です。

新潟の酒処 越州 新橋店 tel. 03-3597-8960

東京都港区新橋2-6-2 新橋アイマークビル2F
<http://www.asahi-shouzi.co.jp>

〈個人情報の取扱いについて〉 お客様の大切な個人情報は厳重に管理致しております。広告印刷物の送付や商品発送以外の個人情報は使用いたしません。今後ダイレクトメールのご不要な方は、当店までご連絡くださいますようお願いいたします。