

前菜 漬けマグロと山芋のムースのテリーヌ

①旭鳳 香醸純米吟醸 こいおまち

漬けマグロ山芋のムースに広島菜が上手く味わいを包み込みます
香醸の香り爽やかな米の旨みがお料理と上手く同調を感じさせます
また香醸の華やかな吟醸香がワサビの香りクリームをさらに美味しく演出してくれます

サラダ トマトのジュレとズワイガニのサラダ 豆腐のクーリ

②旭鳳 大吟醸山田錦 40

ズワイガニの甘みをトマトのジュレで旨みを引き締めしてくれます
さらに豆腐のクーリで全体を調和させまるやかな味わいに変化させます
いくらを自家製燻製にしておりサラダにアクセントを与えてくれます
大吟醸の穏やかで懐の深い吟醸香が甲殻類・魚卵系をしっかりとキャッチします
山田錦からくる優しいバランス良い旨みが美味しい変化を楽しませてくれます

温菜 フォアグラとポワレ トウモロコシ餡かけ

③旭鳳 泰平純米吟醸

香ばしい香とフォアグラの凝縮した濃厚な旨みと塩味が口内に広がりを見せます
上品なトウモロコシの甘みを生かした餡かけがまたお料理を優しく引き立てます
泰平純米吟醸の円やかで落ち着いた旨みと辛味がフォアグラと同調を感じさせ
お酒によりさらに美味しく変化をさせトウモロコシの甘みまで余韻を長くしています

魚 甘鯛の胡麻を纏ったポワレ 松茸と赤ワインのバターを添えて

④旭鳳 純米新千本

新鮮な甘鯛の旨みを黒胡麻を使用して触感と味わいに深みを与えてくれます
旭鳳純米の優しい熟成感を感じます、松茸の香味と香の同調も心地よく合います
お酒は常温にて70%低精白の良い複雑味と米感がお料理との相性が合うように
ご用意させて頂いております

肉 黒豚の幽庵焼き 柚子のコンフィチュールソース

⑤旭鳳 こしひかり純米 無濾過生原酒

最初に食べ合わせをした時にこれはぜひ白ご飯と合わせたいと思うところから
選定してみました、それが飯米を使用した=こしひかり米です
さらに無濾過の生原酒ですのでダイナミックな米の味わいやコクなど酸など
ボリューム感のあるお酒です。幽庵焼きにも使用している柑橘類とも同調・爽快を感じます

デザート 和栗のモンブラン 水まんじゅう仕立て

⑥旭鳳 純米吟醸 大古酒

純米吟醸 大古酒ですが熟成からくる上品な甘みを用いた香が特徴です
モンブランやチョコレートとの相性も良く口内でデザートの甘みと大古酒の余韻が
きれいにマッチングをします