



金沢の老舗酒蔵

仏・アルザスの名店

「福光屋」×「オーベルジュ・ド・リル」

伝統と革新がもたらす 美酒美食のマリアージュ

伝統を重んじながら進化し続ける両店。

「日本酒×フランス料理」が生み出す素晴らしいマリアージュをお届けいたします。

新春にふさわしい、華やかなひとときをお過ごしください。

Event

日時：2017年1月25日(水)
18:30 受付 19:00 開宴

料金：お一人様 27,000円
(料理・日本酒・サービス料込) 税別

会場：オーベルジュ・ド・リルトーキョー
港区西麻布1-6-4

ご予約：TEL.03-5785-8880

純米大吟醸 しぼりたて生原酒 (非売品)

活帆立貝のミ・キュイとカリフラワーのムースリーヌ
福正宗 旬生 冬 純米しぼりたて

フランス産鶯鳥のフォアグラ “初心”の香るテリーヌ
秘伝山鹿仕込 純米大吟醸 限定蔵出 初心 壽蔵 淡熟一年

白子のヴェイノワーズ グリーンピースのニョッキ ケッパーとレモンのブルーノワゼット
加賀鳶 純米大吟醸 千日開い 錦絵ラベル

鮫鱈のムニエルとカラスミのクルート 季節野菜と生姜の香るソース・ポトフ
黒帯 飄々 純米吟醸

牛ロース肉のロティ ソース・マデラ ジャガイモのスフレとオニオンのカラメリゼ
瑞秀 中汲み開い 粒撰 有機栽培米契約栽培 酒造年度 2012年

ホワイトチョコレートのムースと柑橘のジュレ
貴醸酒 酒造年度 2006年 (非売品)

小菓子
酒米金紋錦 焙煎 黒玄米茶

Menu

福光屋



1625年創業。金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵。1960年から農家と二人三脚で取組む契約栽培米と、霊峰白山の麓より百年の時をかけて辿り着く恵みの「百年水」、進化し続ける蔵人たちの伝統技術により、2001年に純米蔵を実現。現在では、米発酵技術を生かした化粧品や食品開発にも取り組み、日本文化としての日本酒を国内外に発信するために直営店を展開しています。

オーベルジュ・ド・リル
トーキョー



六本木の喧騒を一瞬で忘れさせる大人の隠れ家。「オーベルジュ・ド・リル トーキョー」はフランス・アルザス地方のイローゼンという小さな村で100年以上人々から愛されている名店「オーベルジュ・ド・リル」の東京店。アルザスの美食文化が誇る繊細かつ独創的なお料理に表現されるシェフの優しさや温かさ。本店と変わらぬ味わいをお楽しみいただけます。

瑞秀 ORGANIC

福光屋の最高峰ブランド

契約栽培した兵庫県多可町中区坂本産有機栽培米の山田錦から特に大粒の米を振りすぐり磨き上げ醸した純米大吟醸の原酒。「中汲み開い」とよばれる搾りの際に最も旨い部分だけを取り分け、さらに低温でじっくりと熟成させる福光屋独自の手法により頂点を極めました。華やかな香りと深くおだやかな味わいが魅力の逸品です。

