

金沢の老舗酒蔵

仏・モンペリエの名店

「福光屋」×「サンス・エ・サヴール」

# 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：2019年2月23日(土)  
18:00受付 18:30開宴

料金：お一人様 18,000円  
(料理・日本酒・サービス料込)税別

会場：サンス・エ・サヴール  
東京都千代田区丸の内2-4-1  
丸の内ビルディング35F

ご予約：TEL.03-5220-2701

## Menu

- ・オマール海老のブレッセ 鴨スモークとフレッシュマンゴー × 純米大吟醸 生原酒
- ・寒鯛のマリネ キャビアとライムのクリーム × 黒帯 悠々
- ・殻付きホタテ貝のオープン焼き × 加賀鳶 純米大吟醸 藍
- ・とみつ金時のニョッキと椎茸のクリーム × 瑞秀 粒撰 有機米 2014BY  
フォアグラのキューブ
- ・平日グリエ 大長ナスとレモンのコンポート × 瑞秀 純米大吟醸 2015BY
- ・天草大王ロティとケフタ マカロニと菜の花のリゾット × 加賀鳶 山廃純米 超辛口
- ・古都華 リュパープのコンフィチュール
- ・タルトショコラ 牛乳のアイスクリーム × フロムザセラー 濃熟甘口酒 2006BY

\* 仕入状況により、メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

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。

Sans & Saveurs  
サンス・エ・サヴール

驚きと感動に満ちたフランス料理を世界に発信し続ける天才双子のシェフ、ジャック&ローラン・ブルセル氏が南仏・モンペリエに構える名店「ジャルダン・デ・サンス」。「サンス・エ・サヴール」はその東京店。クラシックなフランス料理を独自の感性で再構築、現代風に表現したブルセル・キュージーンは世界中の美食家を魅了しています。

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區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方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。

