

加賀鳶

"KAGATOBI"

福光屋は寛永二年(1625年)創業。すべての日本酒を上質の酒米と清冽な水で醸す「純米蔵」です。その純米造りの技術を徹底的に追求することで、旨さの領域を広げた「加賀鳶-KAGATOBI」。 「加賀鳶ウィーク」ではペアリングディナーや試飲会など様々なイベントを開催いたします。この機会にしか味わう事のできない季節限定酒などをご用意し、皆様のお越しを心よりお待ちしております。



加賀鳶  
山廃純米 超辛口



加賀鳶  
純米大吟醸 藍

## KAGATOBI WEEK 12/7~12/13

ご予約、お問い合わせは、各レストラン、またはリカーストアまで。

### PAIRING DINNER

12/7 対馬	\$100	18:00~	Tel:212-207-1938	141 East 47th St. NY, 10017
12/8 高八	\$80	18:30~	Tel:212-571-1830	145 Duane St, NY 10013
12/9 でしべる	\$60	18:00~	Tel 212-979-2733	240 E 9th Street, NY10003
12/12 伊勢レストラン	\$70	19:00~	Tel:212-785-1600	56 Pine Street, NY, 10005
12/13 サケハナ	\$60	18:00~	Tel:212-327-0582	265 E. 78th St. NY 10075

### TASTING

12/10 アスターワイン	18:00~	Tel:212-674-7500	399 Lafayette St. (at 4th St.), NY 10003
12/11 ランドマークワイン	17:00~	Tel:212-242-2323	167 W.23RD ST. NY 10011
12/11 SAKAYA	18:00~	Tel:212-505-7253	324 E 9th St NY 10003

加賀鳶

