



2010年10月8日(金)
日本の心を味わう「新潟の郷土料理と越の華酒造」

協力：越の華酒造株式会社

今年二回目の日本酒を味わう特別企画をお届けします。今回は、日本一の長流「信濃川」の最終地点「沼垂（ぬったり）」で1870年（明治3年）に創業し、新潟の風土と歴史と共に銘酒を造り続けてきた「越の華酒造」をご紹介します。料理長の福田三男が、新潟の食材をふんだんに使った郷土料理と共に、幾多の鑑評会にて金賞を受賞した大吟醸をはじめ、選び抜かれた米と水、そして卓越した技で醸し出す手造りの銘酒6種類を堪能頂きます。当日は越の華酒造株式会社代表取締役社長小野寺聡氏、並びに副社長の吉田義仁氏にもお越し頂き、酒造りの真髄をご紹介します予定。日本酒と新潟の郷土料理をご堪能頂きたくご案内申し上げます。ご友人をお誘い合わせの上、お早めのご予約をお待ち申し上げます。

October 8 (Fri.), 2010 Introduction to Japanese Sake
“Koshino-hana” and Local Cuisine from Niigata-prefecture
Supported by Koshino-hana K.K.

We are very pleased to introduce sake made by Koshino-hana Shuzo, a sake maker with a history of 140 years in the snow country, Niigata prefecture. Mr. Satoshi Onodera, President of the company, and sake brewer Mr. Yoshihito Yoshida will join us for the occasion and will talk about their fine sakes as well as how to ideally enjoy sake. Japanese Chef Fukuda will prepare delicious dishes featuring local specialties of Niigata-prefecture to complement the delicate flavors of the six kinds of sakes being served. Please join us for both the superb sake and the tantalizing Japanese delicacies, and be sure to bring along any sasse-lovers you may know. Please note that all of the sakes you taste will be available for purchasing.

時間/Time: 18:30 ~ 21:00 試飲並びにお食事/ Tasting and dinner

参加費/Fee: 会員・ゲスト共 Member/Guest - ¥15,000 (お料理、飲み物、税・サ込み)



メニュー Menu

先付：糸瓜の胡麻和え・鰯の焼き浸し
Appetizer: Spaghetti Squash and Grilled Amberjack

汁： のっぺい汁仕立 鮭、里芋、人参、椎茸、蒟蒻
Soup: “Noppei-jiru” Salmon, Taro, Carrot, Shiitake and Konnyaku

造り： 紅葉鯛、鮪、車海老
Fresh Sashimi: Sea Bream, Tuna and Kuruma Prawn

焼物： 真魚鰹味噌漬 煎り銀杏、牛肉しぐれ
Grilled Dish: Butter Fish marinated with Miso Sauce, Gingko Nuts and Simmered Beef

煮物： 山菜の野菜煮 秋茄子オランダ、舞茸、ぜんまい、蕪菁
Simmered Delicacy: Eggplant, Maitake Mushrooms, Flowering Fern and Turnip

食事： けんさ焼（焼おにぎり茶漬）香の物
Rice: “Kensa-yaki” (Grilled Rice Ball poured with Soup Broth) and Pickled Vegetables

甘味： 笹団子
Dessert: Rice Cake wrapped with Bamboo Leaves



ARK HILLS CLUB FAX: 03-5562-8207 TEL: 03-5562-8201
越の華酒造 10月8日(金曜) Sake from Niigata on October 8 (Fri.) 6:30 ~ 9:00 p.m.

会員氏名/Member Name: _____ 連絡先 Tel.: _____

配偶者氏名/Spouse Name: _____ ゲスト氏名/Guest Name(s): _____