

# 月の輪 × 対い鶴 特別企画

「月の輪酒造店」の横沢 裕子杜氏をゲストに迎え、今年の新酒や自慢の日本酒を「日本料理対い鶴」の料理と味わう一夜限りのコラボイベント。この日だけの特別なお酒とお料理をご堪能ください。

## 岩手の銘酒と和食を愉しむ夕べ

～ 紫波町 月の輪 ～

【予約制】

3月8日(金) 18:00 開宴

お一人様 7,000円 定員 40名様

(料理、飲物、消費税、サービス料込)

※定員になり次第締切とさせていただきます。

### 献立

酒 菜 珍味 莫久来長芋 烏賊酒盗 姫皮塩辛和え 金平大根  
白和え 香の物 姫菜螺旨煮 鶏笹身と水菜の辛し和え  
造 里 桜鯛昆布メ 赤目日の出造里 たらノ芽  
煮 物 金目鯛焼き浸し 若芽 白菜 千独活 菜の花  
焼 物 新筍木の芽味噌焼き 姫神サーモン 粕漬け焼き  
強い肴 マテ貝酢味噌掛け 行者大蒜  
揚 物 アスパラ磯部揚げ 白子黄金揚げ 山菜  
食 事 昆布饅頭(温)



日本料理対い鶴 料理長 土谷 静夫



月の輪酒造店 横沢 裕子杜氏



### 日本酒リスト



#### 大吟醸 山田錦 袋吊り

鑑評会用の特別なお酒が登場！酒米の王様と呼ばれる山田錦を使用。若い蔵人たちが力を結集して造り上げるお酒で、すっきりとした含み香とまろやかな味わい。



#### 純米吟醸 吟ぎんが 48 (しわ)

月の輪酒造店の蔵がある紫波(しわ・48)町にちなみ、岩手の酒米吟ぎんがを48%に磨きました。香りは控えめ、ほどよい旨みのお酒です。



#### 滓酒(おりざけ) 月の輪

滓(おり)とは袋吊りや旧式の槽(ふね)でもろみを絞った際に出てくるにごりの部分。この滓には米のエキス分が非常に多く存在します。この滓を純米、吟醸等の種類に分けずに集めたお酒が「滓酒」です。



#### 純米生原酒 月の輪 木槽しぼり

米～ぎんおとめ、酵母～ジョバンニの調べ、種麹～黎明平泉で仕込む、オールいわての純米酒を木槽で搾り、中汲みの部分だけを取った生原酒。フレッシュで爽やかなきれいな旨みのある純米酒。



#### 花見酒 特別純米酒おりがらみ 月の輪

春を感じさせる桃色のラベルに、霞をイメージしたおりがらみの特別純米酒の火入れ原酒。口当たりのよい優しくやわらかい味わいです。

ホテルメトロポリタン 盛岡ニューウイング

HOTEL METROPOLITAN MORIOKA JR-EAST

1階

対い鶴

《ご予約・お問合せ》

019-625-6260 (対い鶴直通)

※料理写真はイメージです。前日までのご予約をお願いいたします。定員になり次第締切とさせていただきます。仕入状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。