

本物。
鹿児島県

Prince Hotel
Tokyo

東京プリンスホテル

マイ ちゅう か スタイル
My 酎華 Style

薩摩

さつま しょうちゅうからく

笑 酎 華 楽

笑顔で焼酎と中華料理を楽しむ

鹿児島より厳選した薩摩焼酎・奄美黒糖焼酎と産地直送の旬の食材をご用意！
蔵元を招いての飲み比べなど、こだわりの飲み方をお楽しみいただけます。

毎月

第4金曜日開催！

※他のホテル催事実施などの関係で開催曜日を変更する場合がございます。

6:30P.M.～8:30P.M.

鹿児島県産食材を使った
特別中華コースと
鹿児島の本格焼酎が飲み放題

1名さま ¥7,000

お・い・ど・ん 市場
OSKIN-KITCHEN YOSHINO KAN
与次郎館



1F 満楼日園 中国料理 マロニエ

※写真はイメージです。



SATSUMA
SHOCHU

お問合せ・
ご予約

東京プリンスホテル 中国料理マロニエ
TEL:03-3432-1142 (直通)

協賛
鹿児島県
鹿児島県酒造組合
JA 鹿児島県経済連



鹿児島県



第4回「薩摩夏の香り」

開催日 2013年6月28日(金) 6:30P.M.~8:30P.M.

1名さま ¥7,000(予約制)

(鹿児島県産食材を使ったコースと蔵元おすすめの焼酎6種類が飲み放題!)

鹿児島県人会会員さま5%割引!ご予約の際に会員であることをお伝えください

＜新しい焼酎の楽しみ方をご提案いたします＞

鹿児島産の旬の食材を使用したコース料理と薩摩焼酎、奄美黒糖焼酎をお楽しみいただける内容です。

【料理内容】

- ・ マロニエ特製中華オードブル
- ・ 冬瓜入りふかひれスープ
- ・ 鹿児島県産ソデイカと
芝海老の XO 醬炒め
- ・ ズワイ蟹棒と野菜の煮込み
卵白仕立て
- ・ 牛蜂の巣とセロリのピリ辛炒め
- ・ 海鮮入り冷やしそば
こだわりの胡麻ダレ
- ・ 料理長おすすめのデザート

【焼酎提供酒蔵】

○小正醸造株式会社(日置市日吉町)

・小鶴くろ

黒麹で仕込み、横型蒸留器で蒸留しました。コクがあり芋の香りが広がる「芋の香りがたまらない!」本格いも焼酎です。

・赤猿

紫芋の王様と呼ばれる「農林 56 号」のフルーティーさと「黄金千貫」白麹の甘み、キレのある味わいに仕上がっています。

○西酒造株式会社(日置市吹上町)

・薩摩宝山

しっかりと芋を感じながら丸さを感じる飲み口の心地よさ。すべての宝山シリーズの旨さの基準となる一本です。

・紅薩摩宝山

厳選された原料芋は、契約農家さんに大切に育てて頂いた鮮やかな紫色の「綾紫」です。ワインのような華やかな香りで口当たりは甘く、キレのよい後味が特徴です。

○奄美酒類株式会社(大島郡徳之島町)

・奄美の匠

白麹仕込みと黒麹仕込みの原酒を熟成貯蔵し、絶妙にブレンドすることによって、上品な黒麹仕込みの甘い香りと白麹仕込みのくせのないすっきりとした味わいを楽しめます。

・奄美 古酒

奄美古酒は、奄美の原酒を5年以上熟成させたもので、黒糖の甘い香りと口当たりのやわらかさがあります。氷を浮かべてオンザロックがおすすめです。

第5回は7月26日(金)に開催いたします。

テーマ「ログガドー」

鹿児島の夏の風物詩といえば六月灯。ログガドーの呼び名で県民に親しまれる

旧暦六月(新暦七月)におこなわれる夏祭りのことで県内は大変賑わいます。

そんな伝統を思い浮かべて鹿児島の本格焼酎と美味しい料理はいかがでしょうか?

参加蔵元; 神酒造株式会社/天星酒造株式会社/町田酒造株式会社

※ご予約制とさせていただきます。

※料金にはサービス料・税金が含まれております。

※5名~20名さままでご利用いただける個室もございます。