

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が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
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。



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





～鹿児島夏の祭り～ 第5回「ロッガッダー」

開催日 2013年7月26日(金) 6:30P.M.～8:30P.M.

1名さま ¥7,000(予約制)

(コース料理と蔵元おすすめの本格焼酎6種類が飲み放題!)

＜新しい焼酎の楽しみ方をご提案いたします＞

酒造メーカーによる地元ならではの飲み方指南(黒千代香、目盛りグラス)をはじめ、料理に合わせた美味しい飲み方のご提案をさせていただきます。

また、抽選で蔵元一押し焼酎やオリジナルグッズをプレゼント。

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。

【料理内容】

- ・前菜盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮込み
もやしと黄ニラ添え
- ・海鮮二種 雲丹ソース仕立て
- ・鹿児島特産豚味噌を
使用した北京ダック
- ・鹿児島県産野菜と牛フィレ肉の
バーベキューソース
- ・担々麺
- ・濃厚杏仁プリン 黒蜜ソース
季節のフルーツと共に

【焼酎提供酒蔵】

○神酒造株式会社

・千鶴

代表銘柄。厳選された「黄金千貫(コガネセンガン)」を使用し、仕込み水には紫尾山(しびさん)の豊富な伏流水を使っています。深みのあるコクとさらりとした甘さが特徴。

・千鶴紅さつま白麹

通常は青果用やお菓子などの加工用として親しまれている「紅さつま」で仕込みました。「紅さつま」の甘さが白麹と見事に調和し、優しい甘みとコクが引き出されています。

○天星酒造株式会社

・天星宝醇

蒸留の際に風味の一番心地いい部分だけを贅沢に抽出したこだわりの焼酎です。洗練された上品な味に仕上がっています。常温ストレートがおすすめ。

・天星百恵

麹菌と酵母菌の栄養源となるミネラル分を補給するため、仕込み水に志布志湾沖合の黒潮を加える手法を取り、美味しさを最大限引き出しています。

○町田酒造株式会社

・長期貯蔵 奄美の社

原酒全量を3年以上熟成、黒砂糖のほのかな甘い香りとやわらかな口当たりの奄美黒糖焼酎です。

・長期貯蔵 里の曙ゴールド

3年以上熟成させた黒糖焼酎の風味にたる貯蔵による華やかさをプラスした香り豊かな琥珀色に輝く、奄美黒糖焼酎です。

第6回は8月23日(金)に開催いたします。

テーマ「桜島の夕焼け」

今も活動し続ける鹿児島のシンボル桜島。人々は「火の島」と呼び、一日に七色に変化すると言われます。燃える火のように情熱的な桜島を思い浮かべて、薩摩焼酎と奄美黒糖焼酎をお楽しみください。

参加蔵元：本坊酒造(株)／若潮酒造(株)／(株)奄美大島にしかわ酒造

※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。

※食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りへお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。