

酒処 稲田屋 & 酒蔵 稲田本店 — 共同企画 —

【し ろ い か】

# 白鳥賊と 夏のお酒を 愉しむ会

日本海の夏の旬「白鳥賊」。

普段私たちにとって慣れ親しんだ食材の「白鳥賊」ですが、各部位によって食感や味わいは様々です。

当日は、酒処 稲田屋の匠により、漁火漁で水揚げされた鳥取県産「白鳥賊」をコース仕立てにして、色々な調理法を皆様にお楽しみいただきます。

酒蔵 稲田本店からは、冷やして美味しい夏の生酒を中心に、それぞれの料理と相性の良いお酒を厳選してご用意致します。

ここでしか味わう事の出来ない、白鳥賊と夏のお酒のマリアージュをごゆっくりお楽しみください。



×



【当日のメニュー】

旬の白鳥賊コース仕立てです。

内容は当日のお楽しみ！

【当日のお酒】

《本企画限定酒》特撰大吟醸生原酒をはじめ各料理との相性を考えたお酒を多数ご用意致します。

※写真は全てイメージです



開催日時  
開催場所  
会費

令和元年 8月8日(木) 19:00～  
『酒処 稲田屋米子店』米子市朝日町 58-11  
5,000円(税込)

お申し込み / お問い合わせは

酒処 稲田屋 米子店 TEL 0859-22-0070 もしくは  
株式会社 稲田本店 TEL 0859-29-1108 まで