

Precious Dining at KIHACHI CAFÉ × YUSHIN BREWERY 2017

プレシャスダイニング at 〈キハチ カフェ〉 × 〈勇心酒造〉2017

◆2017年2月17日(金) ◆福岡三越 5階=キハチ カフェ

前菜からデザートまで〈キハチ カフェ〉シェフによる創作料理と〈勇心酒造〉の日本酒をペアにした
ディナー特別コースをご用意いたしました。

華やかなプレゼンテーションと共に、思い出深いひとときをお過ごしください。



Aperitif 食前酒～利き酒～
「純米吟醸9号」/「純米吟醸14号」
15度以上16度未満
ともに平成25年度 かがわ県産品
知事賞を受賞。口当たりなめらかで
やや辛口です。
9号は濃厚でしっかりとした米の味が
感じられ、14号は酸味が味を引き締め
すっきりとした味わい。



Appetizer 前菜①
「勇心 純米大吟醸」
16度以上17度未満
なめらかで、すっきりとした
キメ細かい味わい。
やや辛口です。



「昆布締めしたプリのカルパッチョ イクラをのせて」
上質な胡麻油を使ったオリジナルドレッシングをご用意。
イクラや醤油など日本の食材に、バルサミコやレモンを合わせて、
KIHACHI風に仕上げた風味豊かなカルパッチョです。

Main dish メインディッシュ

「豚肉のグリル 紫蘇の実アンチョビソース」
紫蘇の実アンチョビソースは複合調味料の美味しさが魅力的な、
キハチを代表するソースです。漬物、アンチョビ、オイスターソースなどの
旨みが凝縮された物を合わせることで、存在感を発揮します。



「おいでまい 純米酒」
15.5度
まろやかな米の味と香りが
食欲をそそります。
やや辛口で食中酒に最適。

Warm appetizer 前菜②

「帆立貝と野菜の白味噌グラタン 柚子の香り」
京都、石野の白味噌とマスカルポーネチーズを
合わせて作ったソース。美味しい帆立貝と柚子の香りで
熱々グラタンに仕上げました。



「山田錦80 純米酒」
15.5度
山田錦のやわらかな
米の旨味が口の中に
広がります。やや辛口で
キレもある一品。



Dessert デザート

「ハニーライスとバニラアイス くずし莓を掛けて」
日本酒のもと、米を使ったデザート。
地元福岡のあまおう莓と米を合わせて
日本酒と一緒にのお楽しみいただける一皿に仕上げました。



「リセノワール」
7度
平成21年度
かがわ県産品知事賞を受賞。
低アルコールで爽やかな
風味がデザートにもマッチ。



プレシャスダイニング at 〈キハチ カフェ〉 × 〈勇心酒造〉2017

- ◎日時:2017年2月17日(金)
- ディナー:午後6時30分～午後9時(午後6時から受付)
- ◎場所:福岡三越 5階 キハチ カフェ
- ◎定員:先着60名さま ※定員になり次第締め切らせていただきます。
- ◎料金:6,480円/1名さま(特別ディナーコース、
記念撮影[写真は後日送付]、おみやげ付)
- ◎ご予約:店頭またはお電話にて承ります。
福岡三越 TEL/092-724-3111(大代表)



おみやげ

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。
※諸事情により、商品の入荷が遅れる場合や商品が入荷しない場合がございます。
また、イベント等のスケジュールは都合により変更または中止となることがございます。
予めご了承ください。
※掲載商品の多くは店頭での取り扱いのみとさせていただきます。
また、数量限定につき、売り切れの際はご了承ください。
※印刷の都合上、実物と多少色・仕様異なる場合がございます。

this is japan.



MITSUKOSHI

福岡 〒810-8544 福岡市中央区天神2-1-1
TEL/092-724-3111(大代表)
www.iwataya-mitsukoshi.co.jp

福岡三越は、連日休まず営業いたします。営業時間/午前10時～午後8時