

## ◎本日の料理とお酒

### 【食前酒】

不思議な果実（オリジナルカクテル）「和と洋の融合」のテーマにより、純米生酒とリキールが合成されたかなりキックのある食前酒。

### 【先 附】

京都地麦酒（日本酒の自家製酵母K2使用）

胡桃和え（鶏笹身、菊菜、きくらげ）

秋らしい先附けて先ず一杯を頂く。笹身の香ばしき、菊菜のサクサクとした歯触りを、きくらげが取り結ぶ。秋に相応しい旬の味。

### 【珍 味】

台場醸造清酒 純米酒 50% 20% 穀類80% +2

沙魚の南蛮漬け

鯨は年中漁れるが、これからは卵を持って一番美味しい時、東京湾も鯨釣りの船で賑わう頃だ。京風の南蛮漬けの優しい味に、台場の純米酒が一層味を引き締めて、南蛮漬けを旨くしている。

### 【向 附】

台場醸造清酒 吟醸純米酒 原料米上同 +2

ちぬ福造り（薬味野菜、酢立、ポン酢）

黒鯛を関西ではちぬと呼ぶ。美しく盛り付けられたこの一品噛み締めると仄かに感じる魚肉の甘味。吟醸純米酒がさらに美味さを一層引き立ててくれた。

### 【焚合せ】

台場醸造清酒 純米にごり酒原料米上同 -8

菊蕪羅菊花餠

中秋ともなると、蕪も甘味を増して美味しくなる時期だ。京都には聖護院かぶなどという立派な蕪があって千枚漬にするが、私の好物はかぶら蒸して、寒い日に熱々をフーフーって食べるのも忘れられない味だ。料理は蕪羅に菊花餠を掛けたシンプルなもの。

### 【焼き肴】

台場醸造清酒 一番酒 山田錦 +2

甘鯛黄桜焼き

関西では甘鯛をぐちと言ひ、煮たり、焼いたり、蒸したりと様々な料理に用いられる。台場蔵の酒粕に漬けられた絶品の旨い味。

### 【強 肴】

黄桜清酒 辛口本醸造 +5

和牛ロース網焼（杏子、獅子唐）

肉料理に赤ワイン、魚料理には白と一口にいうが、日本料理だって肉料理にはフルボディでコクのあるものが良い。辛口本醸造が肉の美味さを強調しながら、黄桜清酒の存在を誇示した。

### 【進 肴】

京漬物

刻み日野菜、漬け樽の香りが懐かしさを誘う味だった。

### 【お食事】

締めは、炊き込みご飯（じゃこ）うどん（温）、うどん（冷）の三種の中から各自好きなものを選ぶのだが、飲んだ後なので麺が多いかなと思ったが、炊き込みご飯もサッパリして旨かった。

### 【デザート】

季節のフルーツと氷菓子は富有柿とアイスクリームでした。