



第13回 SAKE DINNER

～伝統が生み出す兵庫の銘酒“奥播磨” × 石庭料理長 吉岡の饗宴～

酒造りの自然の理に背くことなく、蔵人の情熱と手間ひまをかけて醸す手作りの酒「奥播磨」と初夏の食材を中心に日本酒に合わせた日本料理「石庭」料理長 吉岡寿史の一日限りの特別料理とのコラボレーションをお楽しみください。

開催日 : 2015年5月28日(木曜日) 場所 : 14階 日本料理『石庭』
 時間 : 18時00分 受付開始 / 18時30分 開宴
 料金 : 15,000円(料理・日本酒・税金・サービス料込み)

下村酒造店

代々伝わる「手造りに秀でる技はなし」の家訓を守り、
 機械化・大量生産を一切行わず、手造りによる伝統の酒造りを丁寧に守り続けています。

—お品書き—

- 《向付》 ひと足早い 鱧すきジュレ仕立て
- 《酒肴八寸》 花山椒かつを和え 活蛸文銭胡瓜もみ
小芋とダツ芋胡麻クリーム和え 岩魚燻製 黄金卵
鴨コース塩蒸し 播磨野菜を用いてその日のお楽しみ2品
- 《椀物》 蓮かん 太刀魚一塩 浜防風 青柚子
- 《造り》 いさぎ 伝助穴子の焼き霜
炙り但馬牛ロースのにぎり 花ズッキーニ
- 《揚物》 活才巻海老 稚鮎 蓼の天ぷら 木姜油を忍ばせて
- 《焼物》 すずき 山椒オイル焼き 細目夏野菜
- 《強肴》 丸茄子揚げ煮 鯨スジ大根煮 白味噌田楽がけ アスパラソバージュ
- 《御飯》 とうもろこしと枝豆の御飯 自床浅漬け 味噌汁

—日本酒—

奥播磨の蔵元が選定した純米や
 吟醸酒など全6種をご用意いたしております。

日本料理「石庭」

料理長 吉岡 寿史 / レストラン支配人 吉良 彰啓 / 顧客担当マネージャー 木村 裕美
 【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約直通(10:00~21:00) Tel. 078-325-8110

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6 Tel 078-325-8111(代表) Fax 078-325-8106
<http://www.kobe-orientalhotel.co.jp>