

愛媛の郷土料理と地酒を楽しむフェア

期間：7月11日(月)～15日(金)

最終日16日(土)には利酒会を開催いたします。

1,982m、西日本最高を誇る麗峰、石鎚山に源を発して、県下各地に流れる伏流水が醸し出す愛媛の酒は、美しい瀬戸内海の味覚に合った淡麗で旨い酒とされ、俳聖正岡子規を生んだ土地柄にふさわしく、やさしい酒というのが特徴です。



愛媛の海の幸、山の幸一品料理
肴3種盛り(日替わりで種類がかわります)

◇ ジャコ天	1, 200円
◇ 甘トロ豚角煮	1, 200円
◇ ふくめん	1, 500円
◇ 旬の煮魚	1, 700円
◇ 岬鯨(刺身又はたたき)	1, 200円
◇ 5色そうめん	1, 800円

※その他多数をご用意しております

愛媛の地酒

・媛の舞	・汽笛一声
・城川郷(辛口原酒)	・石鎚(夏吟)
・千代の亀(夏生)	・梅錦(梟将)

利酒3点セット
(60Me×3種類) 600円
※日替わりで種類がかわります

愛媛の郷土料理と利酒会

7月16日(土) 17:00より開催

会費：10,000円 (料理・ドリンク・税・サ込)

《40名様まで》

- 横田光敏氏による卓話 (お料理・お酒)
- 比較テイasting (利酒) と説明
- お食事 (愛媛の旬の食材を取り入れた鯛麵コースと地酒)

・献立【先付、前菜、刺身、凌ぎ、焼物、中皿、煮物、食事(鯛そうめん)、水菓子】



四季遊縁

えと

ご予約・お問い合わせは

汐留シティセンター 2F

TEL: 03-5537-2800 FAX: 03-5537-2801 フロント係りまで

*横田光敏氏プロフィール

1965年、愛媛県内子町生まれ。サラリーマン生活を経て91年Uターンし、家業の酒販店を継承。93年に利酒師、95年に酒学講師を取得。96年ソムリエ資格取得。04年には愛媛県酒造組合のアンテナショップ「蔵元屋」を松山に開店。酒類の製造から販売・料飲を手掛ける。