

中国料理に合う日本酒 鴛 - えん - 鴛 - おう -

京都の酒蔵「佐々木酒造」が中国料理とのペアリングを考えて造りました。
濃厚料理には「鴛 - えん -」辛口料理には「鴛 - おう -」をそれぞれ合わせます。
料理とのペアリングはもちろん、お酒の飲み比べもお楽しみいただけます。



鴛 - えん - 純米吟醸原酒 超辛口

濃厚料理におすすめ

芳醇な味わいの中に、すっきりとしたキレのある超辛口のお酒です。
ただ単に辛いだけではなく、熟成によるコクと旨味を兼ね備え、味に奥行きがあり飲みごたえのある仕上がりです。
濃厚な料理と合わせることで旨みのふくらみを感じつつ、その濃厚な味わいを適度に切って口中をすっきりと洗い流してくれます。

グラス (120ml) ¥1,100
ボトル (300ml) ¥2,300 (税金・サービス料込)



鴛 - おう - 特別純米原酒 甘口

辛口料理におすすめ

原料米に山田錦を 100%使用した特別純米酒です。
山田錦らしいキメの細かいまろやかな口あたり、そしてコク深い旨味と米の甘味がバランス良く上品にまとまっています。
辛い料理の豊富な旨味と、お酒の甘味・酸味・コクが調和して料理の旨味を引き立てつつ辛さを受け止め、心地よい余韻へと繋げてくれます。

グラス (120ml) ¥1,100
ボトル (300ml) ¥2,300 (税金・サービス料込)

四川
shi sen