



ご好評につき 第二回開催

日本酒で楽しむ 発酵フレンチ会席 医食同源～冬～

日時 2/13(金) 14(土) 18:00～

料金 おひとり様 12,000円

申込締切 2/9(月)

身体をどどんとえる、
発酵のちからと冬の一皿

日本の伝統×
フランス料理×日本酒

千秋亭シェフ
川村 新紀 構成
2日間限定フレンチコース

Special Event



発酵がつなぐ和と洋の技。
冬の身体に寄り添う、美味と余韻をお愉しみください。

日本の発酵文化をテーマにしたディナーベント
「発酵フレンチ会席 医食同源～冬～」を開催いたします。

味噌、醤油、麹、酢――

日本の伝統的な発酵食材を、冬の食材とともにフランス料理の技法で昇華。
身体を温め、滋養をもたらす、
旨みと香りが幾層にも重なる唯一無二のフルコースをご用意いたしました。



合わせるのは、ソムリエが厳選した日本酒。
ワイングラスで味わうことで広がる香りと、
料理との繊細なマリアージュをお楽しみいただけます。
それぞれの一皿に寄り添う日本酒を、
ペアリングスタイルでご提供いたします。



- 山本酒造 (秋田)
 - せんきん (栃木)
 - 神亀酒造 (埼玉)
 - 富久千代酒造 (佐賀)
- 仕入れ状況により日本酒が変更になる可能性がございます

Amuse-gueule
干し柿と発酵バターのプレッセ

Hors-d' œuvre
マグロとアボカド、発酵玉葱のタルタル
刻み山葵添え
醤油のムースと共に

Soupe
クラムチャウダーのパイ包み焼き
酒粕のアクセント

Poisson
三陸産 真鯛のポワレと白子のフリット
柚子香る クリームソース

Viande
黒毛和牛フィレ肉と辛子味噌のディヤブル風

Dessert
甘酒のブランマンジェと生キャラメルのチーズムース

Café
Be Mellow Café & Roastery
スペシャルティーコーヒー

- ◆ 発酵 × フレンチ × 日本酒、冬の特別章
- ◆ 二夜限定・冬仕立ての会席コース
- ◆ 千秋亭 料理長による季節の発酵表現

フレンチレストラン千秋亭

秋田市千秋公園1-16

予約専用TEL 050-3647-2001

◆ランチ 11:30-14:00

◆ディナー 17:30-21:00

3日前までの完全予約制

(火曜定休)



ご予約はHPから