

日本の伝統×フランス料理×日本酒

身体をととのえる、  
発酵のちからと冬の一品

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)

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イベント  
「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あります

### 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 真鰯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

French Restaurant

千秋亭

## 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