

冬の金沢味めぐりと加賀の酒を楽しむ会

氏名：笠松 征司 職業：とちぎ石川県人会 都道府県：栃木県

2月5日、宇都宮市中心街で地元特産の大谷石（おおいし）で作った昔の蔵をそのまま使った「ダイニング蔵”おしゃらく」という知人の経営するレストランで「金沢フェア」と称して加賀料理と加賀の銘酒を楽しむ会が開かれました。



当日、関東地方は雪の予報でしたが、幸い小降り
で40席が満席となり、金沢の懐石料理を満喫しました。

「加賀鶴」を始め10種類のお酒も次から次と振る舞われ、見知らぬお客同士も大いに盛り上がりました。

当日、栃木石川県人会の会長喜内敏夫さんも駆けつけて下さり、さらに盛り上げて頂きました。

3月14日の新幹線開業のPRは勿論のこと、当日金沢から来られサービス精神旺盛な [やちや酒造](#) の神谷昌利社長も客席を回りPRに努めておられ、夜の7時から11時近くまで大いに食べ、飲み、語り合い素晴らしい夜のひと時となりました。

お客様も大いに満足され観光特使として多少のお力添えが出来たのではと思います。

石川県の観光資料は各人大切そうにお持ち帰り下さいました。

写真は当日お客様の前で話されている神谷社長さんです。

おしゃらく美食探訪
ご予約賜り中
冬季

冬の金沢味めぐりと加賀の酒を楽しむ会

石川県より取り寄せた旬の食材と日本酒の旨を味わう冬のコース料理
と加賀のお酒の飲み比べをお楽しみくださいませ
金沢のやちや酒造の他、酒蔵の日本酒を品をご提供いたします

H27年2月5日(木)19時スタート(定員に限り次第参加)

お料理と加賀のきき酒 おひとり様 10,000円税込

*お料理は2名様からお取り合わせ料理となります
*その他お飲み物は豊富にご用意しております

お品書き (食料の仕入れ状況により変更がある場合がございます)

 お造り  焼酎  煮物  揚げ物  デザート  お食事 デザート 	<p>先 付 バイキングハーブステーキ焼酎</p> <p>前 菜 加賀巻</p> <p>時 味 金沢のこしこし、手しめ縄巻</p> <p>香炊 金沢赤身牛のステーキ</p> <p>季節菜の焼酎味噌漬</p> <p>お造り 香の日本酒の巻</p> <p>家づくり 香の巻</p> <p>焼酎焼 五内巻と香の巻、加賀巻</p> <p>煮 物 福知山巻と香の巻</p> <p>揚げ物 香の巻</p> <p>お食事 香の巻、加賀巻</p> <p>デザート 香の巻</p>	         
---	---	--

お品書きは金沢の産品をご用意いたします。

ダイニング蔵 おしゃらく TEL 028-638-0409