

タパス料理と東京地酒を味わう新感覚のコラボメニュー!!

東京地酒
×
タパス&タパス

東京マリアー酒フェア

Eokyo Marriage Fair

TOKYO LOCAL SAKE

日本酒は冷酒のみのご提供となります。



<p>小澤酒造</p>  <p>きもとしゅんまいざんじょう 生酏純米吟醸 とうきょうくらびと 東京蔵人</p> <p>15度以上16度未満</p> <p>「生酏造り」で仕込んだ純米吟醸酒。口当りなめらかで、程よい酸が旨みを引き立たせます。</p> <p>グラス ¥680(税込)</p>	<p>石川酒造</p>  <p>たまじま 多満自慢 じゅんまいむろか 純米無濾過</p> <p>14度</p> <p>調和のとれた米の旨さと甘味を最高に引き出した純米酒。多くの受賞歴をもつ酒蔵自慢の逸品。</p> <p>グラス ¥680(税込)</p>	<p>田村酒造場</p>  <p>かせん とくべつじゅんまい 嘉泉 特別純米 とうきょうわじょう 東京和醸</p> <p>15度以上16度未満</p> <p>火入れは「瓶燻火入」で酒本来の風味を残し、芳醇な味わいで食中酒に最適です。</p> <p>グラス ¥680(税込)</p>
<p>豊島屋酒造</p>  <p>おくのかみ じゅんまいなかど 屋守 純米中取り むちょうせいなま 無調整生</p> <p>16度</p> <p>爽やかな甘さ、喉越しはしっかりとしたキレがあり、旨みがダイレクトに伝わります。</p> <p>グラス ¥780(税込)</p>	<p>中村酒造</p>  <p>ちよつる とうきょうさくらだまし 千代鶴 東京酒蔵魂 じゅんまいげんしゅ 純米原酒</p> <p>17度以上18度未満</p> <p>低温発酵もろみによる上品な香りの純米原酒。口の中に広がる豊かな味わいをお楽しみ下さい。</p> <p>グラス ¥780(税込)</p>	

牛スジとニンニクの
トマト煮込み
¥580(税込)



おすすめマリアー酒
屋守 純米中取り 無調整生

カツオ出汁で4時間炊き上げる
トロトロの牛スジは日本酒にぴったり!

雲丹とサーモンの
ブルスケッタ(2コ)
¥480(税込)



おすすめマリアー酒
生酏純米吟醸 東京蔵人

日本酒のためのブルスケッタ。アンチョビ
が日本酒との相性を深めます。



シェフの唐揚げ(4コ入)
¥380(税込)

おすすめマリアー酒
千代鶴 東京酒蔵魂 純米原酒

シェフ自慢のレシピでマリネし、
カリッと揚げました。スパイシーな
隠し味が食欲をそそります。



レバーペーストと
バケット~トリュフ風味~
¥380(税込)

おすすめマリアー酒
嘉泉 特別純米 東京和醸

トリュフオイルで仕上げる
自家製レバーペーストで
日本酒との感動的な出会い。

呑兵衛のポテトサラダ
¥480(税込)

おすすめマリアー酒
多満自慢 純米無濾過

塩辛を混ぜ込んだ
和のポテトサラダ。
飲みすぎ注意です!



Dolce
濃厚生チョコプリンのおちょこセット ¥480(税込)



チョコと日本酒は
相性抜群です。
おしゃれにべましょう。

日替わり

“3酒”呑み比べセット ¥780(税込)



日替わりでタパス&タパス
がおすすめするお酒を
ご提供します!
日本酒初心者の人でも、
挑戦しやすく銘柄ごとの
味わいを比較しながら
お楽しみいただけます!

詳しくはスタッフにお尋ねください