

6/20
fri
↓
6/29
sun

京都 洛中酒蔵の 日本酒フェア

7F | ダイニング ガーデン 京回廊



佐々木酒造
「古都」特別純米
福実鳥

【京料理 / 京会席】 田ごと光悦舗



お刺身膳
(特別純米酒付き)

1日限定
10食

3,080円 グラス1杯 770円 2杯まで

期間限定でお刺身膳をご注文のお客様に
佐々木酒造の古都福実鳥を1グラスサービス
します。

【すき焼き】 三嶋亭



※写真は
2人前です

すき焼特撰(上)コースと
季節の京野菜のセット

1日限定
10食

古都福実鳥 1合付き

特撰コース(1人前) 12,870円

上コース(1人前) 9,570円

三嶋亭独自の熟成方法で、うま味を増した牛肉と
秘伝の割下を使用したすき焼に季節の京野菜を
盛り込んだ期間限定の特別セット。

【京料理】 京料理 本家 たん熊

古都

or 聚楽第

どちらか
お選びいただけます



※お料理にはアルコールが含まれている
ものがあります。

佐々木酒造の
酒と楽しむ、
初夏の御膳

1日限定
10食

5,060円

日本酒1合が付いたセットです。

グラス1杯 各1,210円

佐々木酒造の銘酒と本家たん熊
の特別料理を取り入れた初夏の
御膳を通常価格でお楽しみいた
だけます。



佐々木酒造
聚楽第
純米吟醸

【イタリア料理】 アルポルト カフェ



日本酒「聚楽第」と
選べる前菜セット

1日限定
10食

1,500円 ※料理のみ1品 900円

グラス1杯 800円 2杯まで

前菜3種盛合せor生ハムと季節の果物orカル
パッチョのお好きな一品と日本酒がセットになった
お得なミニセットです。

【寿司】 すし田 乾山



京都洛中日本酒セット

1日限定
10食

2,805円

聚楽第 1合付き

日本酒にあつまみセット。数の子の味噌漬
け・ハモ梅肉・まぐろ漬けおろしわさび添え。



松井酒造
純米 神蔵 KAGURA
無濾過・無加水・生酒 ルリ

【仏蘭西料理】 萬養軒



鱧のフライ 神蔵大吟醸酒粕
タルタルソース

神蔵セット 3,300円 グラス1杯 990円

料理単品 2,420円

さっぱりとした鱧と白ワインのような日本酒神蔵と
のマリアージュをお楽しみください。ぜひ期間限定
の神蔵とのセットでお召し上がりください。

【中国料理】 香港私菜 リパルスベイ 浅水灣



尾付き海老と野菜の
塩麹仕立て

神蔵セット 2,530円 グラス1杯 770円

料理単品 1,980円

塩麹を使いあっさり塩味で仕上げた尾付き海老と
野菜の炒めです。本格的な中国料理と京都の日本
酒の組み合わせを、是非お召し上がりください。

【鶏料理】 八起庵



鶏の南蛮漬けと
鴨コースの日本酒セット

1日限定
10食

1,980円 グラス1杯 880円

鶏・鴨の専門料理店である八起庵がご提案する
日本酒とのペアリングをお楽しみください。定番の
鴨コースに加えて、特に今回の神蔵に合わせた
鶏の南蛮漬けは限定メニューです。

【天ぷら】 天ぷら 新宿 つな八



初夏の天ぷら盛合せ
(はも・アスパラガス・
とうもろこし・新生姜)

1日限定
10食

神蔵セット 2,200円 グラス1杯 990円

料理単品 1,760円

人気のグリーンアスパラガスととうもろこし。今が
旬の鱧の天ぷら 梅肉を添えて。アクセントにさ
っぱりした新生姜の天ぷらはお口の中をリセットし
てお酒もすすみます。

大吟醸酒粕メニュー

【仏蘭西料理】 萬養軒

【鶏料理】 八起庵



神蔵大吟醸酒粕
チーズケーキ

1日限定
10食

神蔵セット1,540円 ケーキ単品550円

大吟醸酒粕をたっぷり使用し、日本酒にも合うよ
うに仕上げてあります。
※ケーキには酒粕のアルコール分を含んでいます。



こだわり卵と
大吟醸酒粕のカタラーナ

1日限定
10食

660円

佐々木酒造の大吟醸酒粕と八起庵こだわり卵を使
用した冷たいデザートです。期間限定のこのデザー
トをお楽しみください。
※カタラーナには酒粕のアルコール分を含んでいます。

6/20
fri
↓
6/29
sun

京都 洛中酒蔵の 日本酒フェア

B1 | T8 エキチカ
ダイニング EAT 8



松井酒造
純米 神蔵 KAGURA
無濾過・無加水・生酒 ルリ

[餃子専門店] ぎょうざ歩兵



クリームチーズ
チャンジャ

460円
グラス1杯 380円

チャンジャの旨ささとクリーム
チーズのまろやかさで、お酒が進
みます。

[鯛めし ラーメン] 鯛めし 鯛そば 鯛や



焼きイカ
(フェア限定メニュー)

神蔵セット 1,100円
料理単品 600円

グラス1杯 600円

今回のフェアだけに雑魚や本店
の大人気メニューを期間限定で
提供いたします。イカは身が厚い
ながら、とても柔らかく日本酒との
相性抜群です。マヨ醤油でお楽
しみください。

[鮓 海鮮丼] 京都舞鶴港 活鮓



海鮮ユッケ

神蔵セット 1,750円
料理単品 900円

グラス1杯 1,200円 2杯まで

松井酒造の神蔵に合う海鮮ユッケ
をご用意しました。特性タレが
神蔵のおいしさをより一層引き
立たせます。
ぜひ新鮮なお魚とのペアリングを
お楽しみください。

※商品に含まれるアレルギー物質につきましては各店舗におたずねください。※品数に限りがございます
ので売り切れの際はご容赦ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※写真はイ
メージです。※仕入れ状況や都合により掲載メニューの提供時間、内容の変更または中止となる場合が
ございます。※営業時間・ラストオーダーは店舗により異なります。詳しくはHPをご覧ください。



佐々木酒造
「古都」特別純米
福実鳥

[スペインバル] Gastrobar Sidra



エスケイシャーダ
(塩鱈のカルパッチョ)

900円 グラス1杯 600円

常温・冷酒 両方ご用意しております。

スペイン カタルーニャ地方の定番
料理。塩鱈の塩気を抜いて、玉
ネギと合わせてオリーブオイルでマ
リネ。仕上げにトマトとブラックオ
リーブを添えたさっぱりした料理。

大吟醸酒粕メニュー

[餃子専門店] ぎょうざ歩兵



神蔵大吟醸酒粕の
鶏ハム 580円

大吟醸酒粕にじっくり漬け込み、低温
調理でしっとり柔らかく仕上げました。
ぼん酢をかけて薬味と一緒に召し上
げてください。



佐々木酒造
「古都」特別純米 福実鳥

65%精米で良質な米の特性を残しつつ、しっかりとしたふくらみのある麴
の旨みを引き出しました。滑らかでやさしい口あたりから次第に山田錦らし
いきめ細かいまろやかな“コク”がふくらみ、軽快な後口とキレが特徴です。



佐々木酒造
聚楽第 純米吟醸

京料理に調和する京の酒として醸される純米吟醸酒。淡麗ながらも適度に
米のふよやかな旨みを残しており、飲み飽きすることなく食事に寄り添いま
す。ほのかな吟醸香で幅のある味わいが特徴です。



松井酒造
純米 神蔵 KAGURA
無濾過・無加水・生酒 ルリ

精米歩合だけではない、造りで実現できる旨さを追求した純米酒。米の
旨みが濃く、それでいて、艶やかな香りがあります。京都にしかないオリ
ジナルな酒米「祝」ならではの美味しさを存分に楽しんでください。
仕込み水は「洗心甘露水」といいます。京都御所三名水と同じ流れを汲み、
癖がなく柔らか。この水で仕込む唯一の酒蔵です。生酒は活きた酵母の
躍動感がそのまま舌に伝わります。丁寧な仕込みによって生まれた純米
酒をぜひ。