

写真はイメージです

「ひやおろし」とは…  
 江戸の昔、冬にしばられた新酒が劣化しないよう  
 春先に火入れ(加熱殺菌)した上で大桶に貯蔵し、  
 ひと夏を超して外気と貯蔵庫の中の温度が  
 同じくらいになった頃、二度目の加熱殺菌をしない  
 「冷や」のまま、大桶から樽に「卸(おろ)して」  
 出荷したことからこう呼ばれ、秋の酒として  
 珍重されてきました。

日頃より三笠会館本店吉野をご愛顧賜り、誠にありがとうございます。  
 この度当店では「日本酒の会～秋のひやおろし～」を開催いたします。  
 春先にしばられ暑い夏を越した新酒は、この時期しか味わえない円熟な味わいに。  
 それぞれのひやおろしに合わせた、料理長自慢の酒菜とご一緒にお楽しみください。

三笠会館 吉野 支配人 桑折 真琴

〈ひやおろし〉

播州一献

兵庫・山陽盃酒造

伊予賀儀屋

愛媛・成龍酒造

日高見

宮城・平考酒造

鶴齡

新潟・青木酒造

七田

佐賀・天山酒造

写楽

福島・宮泉銘醸

而今

三重・木屋正酒造

木戸泉

千葉・木戸泉酒造

※日本酒の銘柄は  
変わることもございます。

〈お料理〉

菊花お浸し

鯛昆布

鮮魚の握り

烏賊沖漬け

土瓶蒸し

鮭ハラス焼き

和牛煮込み

懐石・しゃぶしゃぶ

吉野

三笠会館 本店 3階 懐石・しゃぶしゃぶ

ご予約・お問い合わせ Tel.050-3134-5667 ご予約 桑折

〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-17 並木通り  
東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸ノ内線)B5出口より徒歩3分

<http://www.mikasakaikan.co.jp/>