THE SAKE COUNCIL TOKYO

秋を彩る 日本酒ペアリングショートコース

本日のあら出汁

～おすすめ日本酒の出汁割りで～

Today's fish stock

日本酒ペアリング　天隠 純米 白ラベル

柿と和梨のカッテージチーズ白和え

Persimmon and Japanese Pear Shira-ae

日本酒ペアリング　飛良泉 山廃 純米吟醸原酒 飛轉 雛

りんご酢の〆サバ

Cured Mackerel with Apple Cider Vinegar

日本酒ペアリング　メガネ専用 2026

焼き茄子ムースと和出汁ジュレのベリーヌ仕立て

Grilled Eggplant Mousse and Japanese Dashi Gelée Verrine

日本酒ペアリング　村祐 夏美燗

どんこ椎茸のソテー

～シャンピニオンソース～

Sautéed Donko Shiitake Mushrooms with Champignon Sauce

日本酒ペアリング　酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露

紅木豚の八丁味噌漬焼

Grilled Pork(Kobokuton) Marinated in Hatcho Miso

日本酒ペアリング　にいだしぜんしゅ たるざけ