きたの茶園
うれしの茶ペアリング

前菜

伝統製法 釜炒り茶 冷茶
品種：そうふう

冬の食材の優しい旨さと甘さ、釜香と呼ばれる独特な香りと
爽やかな味わい、食事の始まりに相応しいペアリングです。

造里

露地 有機煎茶 温茶
品種：やまかい

お茶本来の渋みと苦みを持つ露地栽培のお茶が、
お造里の旨みを引き出し、後味をさっぱりとさせます。

強肴

夏摘み有機紅茶 冷茶
品種：やぶきた

牛肉の持つ旨みと脂の甘さに負けない香りと味わい、
スッキリとした後味と余韻の残る風味をお楽しみください。

焼物

有機ほうじ茶 温茶
品種：べにふうき

ほうじ茶の持つ香ばしさと旨み、後味の良さと、
魚の旨みを是非とも交互に食してご堪能ください。

料理：山田 健太　／　茶：北野秀一

¥3,300

瀬頭酒造
日本酒ペアリング

前菜

純米東長 冷酒 5℃
嬉野産レイホウ 68% 磨き

米本来の旨みや甘みと芳醇な香りを併せ持つ純米酒は、
冬の食材が持つ優しい旨さや甘さと見事に調和します。

造里

純米吟醸東長 冷や10℃
山田錦 22% 佐賀の華 78%　60% 磨き

口当たりが柔らかく、シャープでキレのある後口は、
お造里と合わせるのにまさにうってつけです

強肴

純米酒 冬の景色 ぬる燗40℃
嬉野産レイホウ 68% 磨き

ぬるめの燗つけにする事で、米の旨みと甘み、香りが
更に際立ち、肉の持つ旨みと甘みを引き立たせます。

焼物

大吟醸東長 しずく搾り 冷酒5℃
自家栽培山田錦 35% 磨き

極上の日本酒が、魚の持つ旨みを最大限に引き出します。
言葉は必要ありません、是非ご賞味ください。

料理：山田 健太　／　酒：瀬頭平太

¥3,300