

花楽

繊細な日本料理に合う！
食中酒の魅力を体感



上:「たいかぶら」※一部コースの1品。
ランチ、ディナーとも1万円から
※2018年1月には「鴨鍋」を提供の予定
右:「江戸稲荷」1000円



石川県の酒蔵「福光屋」提携の日本料理店。同酒蔵による同店オリジナルの純米酒「花楽」は、料理によく合う、すっきりとした味わいの食中酒。「たいかぶら」は、聖護院かぶらのすり流しと鯛出汁で仕立てたところみのあるベース、鯛の切り身、皮、鯛団子を味わう12月の限定メニュー。素材の旨みが生みじみと感ぜられる一品です。「日本料理や日本酒特有の繊細な旨さが外国の方にも好まれるようになつてきていると感じています」(料理長・中村英利さん)

花楽
港区赤坂5-5-9
☎03-3585-3030



上:店名を花楽と命名した陶芸家辻清明さんが設計に参加した和の空間を堪能して
右:純米酒「花楽」1合1400円
※ディナーのみすてざ料別



海外目線で新発見！

都内で日本酒を堪能

いまや海外でも人気の日本酒。そこで外国人も来店する、都内にある日本が楽しめるスポットに取材。各店の魅力と“海外目線”での日本酒の楽しみ方を紹介します。

手前から「萬寿吞みくら」200円、
各80円、1550円、たけこの粕漬
880円



久保田

銘柄の違いに温度違い…
日本酒の多彩さを実感して

久保田
千代田区銀座8-8-8、
スリーエイトビル3階
☎03-6264-6888



「久保田」の蔵元・朝日酒造の関連会社である朝日商事が手掛ける店。久保田全種と、その美味を引き立てる料理を楽しめます。酒は「呑みくらへ」が豊富。「萬寿吞みくらへ」は、通常の冷酒の温度（約10℃）と、より香り高く味わえる温度（約20℃）との香り、味わい、キレの差を堪能できる一品。つまみや食事には、新潟の旬の地物を中心に久保田に合う料理を提供。「同じ醸造酒であるワイン文化圏の外国人にも好評です」(総料理長・野村和広さん)



「久保田五種呑みくらへ」
(百寿・千寿・紅寿・碧寿・萬寿、各45ml)
2600円



KURAMOTOSTAND
千代田区神田練堀町8-2
☎03-3258-0131



KURAMOTO STAND

オーガニックの日本酒も！
カフェスタイルで気軽に楽しむ

新潟の「菊水酒造」が運営するカフェ。新潟食材のほか、酒粕や米麹、乳酸発酵酒粕「さかすけ」などを使った料理、ドリンク、スイーツと、多彩にそろった同蔵元の日本酒が楽しめます。色鮮やかな発酵スイーツを楽しむむ人、スタンドで日本酒を味わう人、テーブル席で酒と食事を堪能する人と、来店者の目的やスタイルはさまざま。「オーガニックの日本酒はまだ銘柄が少なく、外国人にはとくに喜ばれますね」(店長・島村光太良さん)

