

冬の優雅な楽園～お好みの料理をお好きな会場で～

2017年 1月27日(金)～ 18:00～21:00

デュオ・セレッソ / 四季邸 一縷
同日・同時開催

前売り
共通チケット
予約制

団

Bar

だんらん酒場
楽

1月27日(金)/28日(土)
2月 3日(金)/ 4日(土)/10日(金)
17日(金)/18日(土)/24日(金)/25日(土)
3月 3日(金)/ 4日(土)/10日(金)/17日(金)/18日(土)

大人: ¥4,800 (飲み放題)

小中高: ¥3,000 (大人料理) 幼児: ¥1,500 (お子様ランチ)

◆チケットをお買い求めいただき、ご利用会場へご予約ください。

越後純米酒
メニュー

春日山天と地
(上越・武蔵野酒造)



武将上杉謙信の居城のあった春日山に因み名付けられたお酒です。五百万石の味わいの特徴を活かした辛口でスッキリとした味わいが特徴です。
原料米: 五百万石

越乃雪月花
(上越・妙高酒造)



純米酒特有の老香を感じることはなく、上品で綺麗な香りが印象的で本質であるべくまるさや、旨味の幅を心地良く感じられる純米酒です。
原料米: 五百万石

天恵楽
(吉川区・よしかわ杜氏の郷)



永田農法の五百万石を麴に、同じく永田農法の新品種「こしあき」を掛米に使用して造りました。端麗な中にも、充実した味わいで、お米の顔が垣間見えるようなお酒です。料理との相性も抜群です。

越路乃紅梅
(柿崎区・頸城酒造)



純米が持つ丁度いいふくらみと軽やかな辛口の味わいは、味があるだけの純米酒とは異なり、飲みやすく食事との相性も良いです。原料米: 五百万石

千代の光
(妙高・千代の光酒造)



冬は雪深い地で深々と積もる雪とは逆に蔵の中では熱い酒造りが繰り返されていきます。柔らかな口当たりとすっきりとした後味で全国に多くのファンを抱える千代の光です。原料米: 山田錦

鮎正宗
(妙高・鮎正宗酒造)



淡麗ながら米のふんわりとした旨みを感じる上品でマイルドな味わい、適度な酸味が調和したやや甘口です。常温又はぬる燗が最適な飲み頃です。
原料米: 五百万石・こしあき

謙信
(糸魚川・池田屋酒造)



柔らかな米の旨みを感じながらも、軽快でコンパクトにまとまった穏やかな味わい、落ち着いた飲める美味しさです。
原料米: 五百万石・こしあき

越後美人
(上越・上越酒造)



香り控えめながら味の奥行きがあり、飲み飽きないタイプです。冷めもしくは常温がお薦めですが、お好みで人肌燗もお試ください。原料米: 山田錦、越淡麗

選べる鍋料理の
オリジナル折衷コース



前 菜: 和前菜盛合せ
お造り: 本日のお造り三種盛り
鍋: デュオ・セレッソ特製
中華白湯鍋 または 博多風もつ鍋
(ご予約時にいずれかをお選びください)
肉料理: 豚の角煮 季節野菜
食事物: 中華めん
デザート: タピオカ入りココナッツミルクと中華風カステラ



一縷オリジナル
海鮮コース



前 菜: 甘海老のから揚げとチーズラビオリ
お造り: 三点盛り
魚料理: カサゴの香味蒸し
肉料理: 牛肉のサイコロステーキ
食事物: カキ雑炊
デザート: 特製 和風スイーツ



いちる



デュオ・セレッソ
上越市西城町3丁目5番20号
TEL.025-526-3111(代)
duo-cerezo.com
E-mail: cerezo@heian-co.jp



0120-26-4000



四季邸 一縷
上越市下原入320
TEL.025-530-8011
http://ichiru.jp



TEL.025-530-8011

※天候により食材は変わる場合がございます。 ※料理画像はイメージです。