

## 試飲リスト / CARTE de SAKE



### 1) 浦霞 純米生酒

#### Urakasumi Junmai Namazaké

アルコール度 / alcool 16.5%

酒度 / saké mesure valeur +1.5

酸度 / acidité 1.5

みずみずしいイチゴの香りに、すっきりとした甘みと弾けるような口当たり。米の旨味と清涼感溢れる酸味のバランスが抜群で余韻たっぷり。Parfun proche de la fraise pétillant. Acidité et Saveur de riz équilibrées.



### 3) 浦霞 純米大吟醸 山田錦

#### Urakasumi Junmai Daiginjo Yamadanishiki

アルコール度 / alcool 16.9%

酒度 / saké mesure valeur +1.5

酸度 / acidité 1.5

果実のような香りと柔らかく熟成された米の旨味が調和したまろやかな味わい。

Bon équilibre, Rond et riche en l'arôme de fruits avec la saveur du riz



### 2) 浦霞 純米酒

#### Urakasumi Junmai

アルコール度 / alcool 15.3%

酒度 / saké mesure valeur +2

酸度 / acidité 1.5

米の旨味が生きている、まろやかながらもすっきりとした味わいの純米酒。

Ce saké a une saveur douce, les caractères rafraîchissant et délicieux.



### 4) 浦霞 特別純米 生一本

#### Urakasumi Tokubetsu Junmai Kiipton

アルコール度 / alcool 15.2%

酒度 / saké mesure valeur +1

酸度 / acidité 1.4

やわらかい口当たりとふくらみのある味わい。爛にしてもよし。

Un « junmai » exclusivement à base de riz Sasanishiki produit dans le département de Miyagi. Vous apprécierez son riche arôme et sa rondeur. Se déguste aussi chaud.

## 蔵元紹介 / Présentation de Brasseur

「塩竈神社に御神酒を献上せよ」と伊達藩の御下命を受けたのが蔵の始まり。松島湾を抱く塩釜に270余年。東北の地酒の雄として君臨。地米にこだわり、南部杜氏の伝統と技で幻と賞賛される美酒を生む。

La brasserie URAKASUMI a été fondée pour brasser le saké pour l'offrir aux Dieux du temple shinto "SHIOGAWA" par le domaine de "DATE". URAKASUMI était le brasseur principal au nord du Japon, situé dans Shiogama environnant la baie de Matsushima plus de 270 ans. Ils s'intéressent au riz local et ils brassent le saké excellent avec l'habileté traditionnelle de Nanbu Toji.



## お献立 / CARTE

### <先附 / AMUSE BOUCHE>

鮭の酢、西京味噌風味のクリームチーズソース

Saumon mariné au vinaigre de riz, sauce au fromage à la crème de miso blanc  
avec 浦霞 純米生酒 / Urakasumi Junmai Namazaké (1)

### <前菜 / ENTREE>

蒸し鶏の胡麻醤油和え、胡瓜、洋梨

Poulet à la vapeur à la sauce de soja au sésame, avec concombre et poire  
Avec 浦霞 純米酒 / Urakasumi Junmai (2)

野生アスパラガスの梅肉味噌

Asperge sauvage au miso à la prune salé

avec 浦霞 純米大吟醸 山田錦 / Urakasumi Junmidaiginjo Yamadanishiki (3)

鱈の焙り、花の塩、葱新芽、搾り柚子

Chinchard mi-cuit à la fleur de sel, avec jeune oignon, et jus de yuzu

Avec 浦霞 特別純米 生一本 / Urakasumi Tokubetsu Junmai Kiipton (4)

### <お口直し / RAFRAICHISSEMENT>

サクランボ酒と浦霞のグラニテ

Granité à la liqueur de cerise et au Urakasumi

### <メイン / PLAT>

かさごの西京焼

Kasago grillé au miso blanc

avec 浦霞 純米大吟醸 山田錦 / Urakasumi Junmidaiginjo Yamadanishiki (3)

蟹の唐揚、香味タレ

Crabe frit à la sauce épicée

avec 浦霞 特別純米 生一本 / Urakasumi Tokubetsu Junmai Kiipton (4)

フォアグラのバルサミコ風味の照焼寿司、花山葵

Sushi de foie gras caramélisé au balsamique avec hanasansho

avec 浦霞 純米酒 / Urakasumi Junmai (2)

### <デザート / DESSERT>

白黒胡麻プリン

Crème caramel au sésame blanc et noir

RESTAURANT SHIKI

レストラン 『四季』

52, rue Galliéni

92100 Boulogne-Billancourt

Tél : 01 47 61 94 22

パリの南西、ブローニュ市にこの4月にオープンしたばかりの、  
落ち着いた雰囲気オリジナル日本料理店。  
寿司、刺身はもちろん、松花堂弁当、すき焼、コースメニューもございます。  
また、サロン・ド・テでは自家製ケーキセットもご用意しております。  
ご家族、お友達連れで気軽に入っていただけるレストランです。  
皆様のお越しを心からお待ち申し上げます。

C'est un nouveau restaurant japonais ouvert depuis avril dernier à Boulogne-Bilancourt.  
Vous pourrez goûter non seulement le sushi et le sashimi mais aussi le shokado bento,  
le sukiyaki et le menu composé des plats inventifs.  
Au salon de thé, vous pourrez également y déguster des pâtisseries maison.  
Très sympathique pour le repas en famille ou en groupe d'amis.  
On réserve l'accueil y est très chaleureux.

シェフよりご挨拶

Propos de Chef Cuisinier

叶 一成 / Kazunari KANO

大阪府出身、在仏15年。日本では大阪を中心に日本料理、主に会席料理を修業しておりました。  
海外の食材や料理技法に興味を持ち、美食の国フランスへ渡ったのが二十歳の時。  
約7年間、フランス料理店、日本料理店で経験を積み、いったんは日本へ戻りましたが、  
パリに新しくオープンする日本料理店よりお誘いをいただき、再び渡仏を決意いたしました。  
それから8年経ち、今年の4月には『四季』をオープンさせることができました。  
今後も自分の感性で作る日本料理を目指していきたいと思っております。

Je suis né à Osaka et j'y ai travaillé dans un restaurant japonais de type « kaiseki ».

Intéressé aux ingrédients et aux techniques étrangères, j'ai donc décidé aller  
en France ; pays gastronomique alors que j'avais 20 ans.

En France, j'ai accumulé des expériences dans des restaurants français et japonais durant 7 ans.  
Après mon retour au Japon, j'ai eu l'occasion de revenir dans ce pays gourmand, et travaillé dans  
un nouveau restaurant japonais à Paris pendant 8 ans.

En avril 2009, j'ai enfin eu mon propre restaurant « Shiki ».

Cela me ferait plaisir que vous dégustiez ma création en cuisine japonaise.

2eme édition de

*La SOIREE SAKE de KIOKO*

## 第2回 京子 日本酒のソワレ



Saké de « **URAKASUMI** »

宮城の名酒 浦霞

au

Restaurant « **SHIKI** »

レストラン 四季

Par KIOKO

主催 京子

Magasin : 46, rue Petits Champs 75002 Paris

<http://www.kioko.fr>