

2017年9月8日

報道関係者各位
NEWS RELEASE

白鶴酒造株式会社
神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号

白鶴美術館×西村屋 花みかげ
特別メニュー「寿福の食卓」のご案内

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、日本のおいしい料理と食にかかわるトータルなサービスを通じ、暮らしに役立つ企業を目指す株式会社西村屋フーズコム（神戸市中央区）の花みかげ店と共同で白鶴美術館秋季展開催を記念して期間限定特別会席メニュー「寿福の食卓」をご用意いたしました。

今回の白鶴美術館秋季展では「中国陶器—寿福の造形・明時代作品を中心に—」というテーマで明時代の華やかな器面に吉祥を表す文様を描いた中国陶磁器を中心に展示いたします。その展示に合わせて西村屋花みかげ店でめでたい寿福の食材を使った期間特別メニュー「寿福の食卓」をご用意いたしました。

特別メニューをご注文いただいたお客様には美術館の入館料が割引になる特典付きです。

是非、白鶴美術館と花みかげで、眼福、口福の秋のひと時をお過ごしください。

白鶴美術館秋季展にあわせて

西村屋 花みかげ期間限定特別会席「寿福の食卓」

期間：2017年9月20日～12月10日

価格：5000円（税別）（2日前までの要予約）



献立

前菜・・・寿八寸盛り合わせ（海老や熨斗梅など）
向付・・・鯛 鮪 牡丹海老 かんぱち
温物・・・白鶴のお酒を使った 「和風茶美豚のスペアリブ煮込み」
焜炉物・・・海鮮豆乳麴鍋（鮑・帆立貝・烏賊など）
止肴・・・和風春雨サラダ
食事・・・季節のご飯
汁物
香の物
デザート・甘酒プリン 旬果

日本酒だけでなく麴や甘酒といった醗酵調味料を活かして調理したおめでたい食材を、明時代の器を思わせる有田焼の色鮮やかな器に盛りつけました。

前菜は祝いの八寸をご用意いたします。向付は鮮魚4種にて盛り込みます。

温物には白鶴のお酒で煮込んだスペアリブをご用意いたします。柔らかく煮たスペアリブは絶品です。

焜炉物には豆乳と麴甘酒で仕立てた麴鍋をご用意いたします。鮑や帆立貝をあっさり仕立てます。

冷え込んだ日にはうってつけの逸品です。止肴には春雨を和風のサラダ仕立てといたします。

食事は季節のかわりご飯を。デザートは甘酒で作ったプリンをお愉しみください。

【白鶴美術館】

嘉納治兵衛（鶴翁・白鶴酒造7代）によって昭和9年（1934年）に開館された美術館。国宝2件（75点）、重要文化財22件（39点）を含む約1450点以上の作品を所蔵。

。

〒658-0063 神戸市東灘区住吉山手6-1-1
Tel/Fax: 078-851-6001

URL:<http://hakutsuru-museum.org/>

担当：白鶴美術館(学芸課)海原・田林・山中



【西村屋 花みかげ】

阪急御影駅 御影ガーデンシティー2F
閑静な御影の地で四季折々の自然の恵みを一品一品に丹精こめてお届けする四季料理の店。

〒658-0065 神戸市東灘区御影山手1-2-10

御影ガーデンシティー2F

TEL (078) 822-1777 FAX (078) 822-1070

担当：西村屋 花みかげ 田中

<http://www.nishimuraya-fc.com/hanamikage/>

