

NY同志社会員の皆様

イベントのご案内です。ご興味のある方は是非行かれてみて下さい。

”Eat Up. Drink Up. Japan”イベントのお知らせ

NYジャピオンの姉妹誌、Chopsticks NYが「ニューヨークで体験できる日本」を英語で発信し続けて10年。このたび、創刊10周年を記念して食と日本酒のイベント「Eat Up. Drink Up. Japan」を開催します。日本全国を6ブロックに分け、各地の郷土料理と日本酒をペアリングして来場者に楽しんでいただきます。

【フードリスト】

- 北海道・東北：サーモンの手まり寿司イクラのせ
だし豆腐（季節の野菜と豆腐）
牛タンの塩麴ローストととろろ
- 関東：白菜たっぷり宇都宮ギョウザ
ショウガ風味のアンコウから揚げ
キュウリのピーナッツ味噌のせ
- 中部：名古屋風手羽先
ユズみそ大根
野菜と鶏ひき肉の笹寿司
- 近畿：豚肉とキャベツのお好み焼き
てこね寿司（漬け鮪とお野菜のお寿司）
ナス田楽
- 中国・四国：鯛めし
カツオのたたき
しょうゆ豆（炒りソラマメのしょうゆダレ漬け）
- 九州・沖縄：がね（千切り野菜のかき揚げ）
宮崎牛の焼肉
豚角煮

【日本酒リスト】

雅山流如月（新藤酒造）、男女川純米吟醸（稲葉酒造）、月の井（月の井酒造店）
久保田翠寿（朝日酒造）、天狗舞旨醇（車多酒造）、♫張鶴純（宮尾酒造）
松の花純米酒（川島酒造）、梅乃宿ゆず酒（梅乃宿酒造）、IKEZO（大関株式会社）
獺祭2割3分（旭酒造）、御代桜（御代桜酒造）、高育54（酔鯨酒造）など全30銘柄以上。

【VIPルーム】

大吟醸カウンターと抹茶カウンターを設置。大吟醸カウンターでは酒ソムリエの小泉聡之氏（和参ブルックリン）が大吟醸酒をサーブします。抹茶カウンターでは京都の老舗、一保堂茶舗の抹茶の飲み比べができます。

【日時】 10月27日（金）

昼の部 午前11時30分～午後2時

夜の部 午後6時30分～9時30分（VIPチケットを購入した方は午後5時30分から入場可）

【会場】

4 W 43 Building NYC EVENT SPACES

4 W. 43rd St., New York, NY 10036 (bet. 5th & 6th Aves.)

【入場料】

昼の部 35ドル

夜の部 55ドル

VIPチケット（夜の部のみ） 75ドル

【締切】

ご興味がおありの方は、10月19日（木）まで NY同志社会事務局までにご連絡ください。

Mail to: nydoshishakajimukyoku@gmail.com