

秋の夜長に乾杯!!

MIKAGE
CLASSE

10/16(金)~11/15(日)

お酒とおつまみ特集

日本酒 × おつまみ

やさしい泡と爽やかな甘みの
日本酒スパークリング

①淡雪 (300ml) 580円

そよ風のような、爽やかで軽快な
味わいの日本酒スパークリング

②淡雪Breeze (300ml) 580円



国内外で
評価された
スパークリング



白鶴酒造より
ペアリングの
ご提案

酒粕を使用した風味豊かな
甘味のかりんとう

③白鶴 酒粕かりんとう
390円

※お酒はおいしく適量を。飲酒は20歳になってから。
※妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。飲酒運転は絶対にやめましょう。

白鶴御影MUSE<酒・食品・化粧品・雑貨>

[1F] tel.078-891-8901

ビール × おつまみ

ビール酵母で本格醸造の後、脱アル
コール100%のノンアルコールビール。
ヴェリタスブレイ(ノンアルコールビール)
213円 (330ml)



国産玄米と大豆粉をあわせた、
たまご・乳製品・小麦不使用の
グルテンフリースナック。

おとなの玄米ポリッポリ 各種413円

オーガニックワン<オーガニック専門店>

[1F] tel.078-806-8426

おつまみ × 白ワイン

ガーリックや
唐辛子、ハーブを
きかせたアヒージョが手軽に作れます。



<マスコットフーズ>アヒージョ
シーズニング(20g) 299円



熱処理をしていない、新鮮な
スイートバジルの味わいをお
楽しみください。

保存料・着色料・うま味調味料不使用

<イタリアット>
ジェノベーゼペースト(270g)
2,480円

プロフーズ<製菓・製パン材料及び関連器具>

[1F] tel.078-891-8800

オリーブ本来の香りが強く味わい
はまるやか。フレッシュグリーン
オリーブを感じられ、後口に心地
よい辛みが残ります。

<バルベラ>
EXVオリーブオイル フラントイア
(229g) 2,586円

おつまみ × スパークリング ワイン



スモーク特有の香ばしさと、若牡蠣
ならではの柔らかい食感。濃縮され
た旨味をお楽しみいただけます。

オリジナル燻製牡蠣のオイル漬け
(缶詰) 429円

カルディコーヒーファーム<コーヒー豆・輸入食品>

[1F] tel.078-843-3539

ザクザクとした食感のピーナッツ、ひま
わりの種などにバジル風味をきかせた
食べるジェノベーゼ風ソース。パンや
カプレーゼなどにもオススメです。

オリジナル食べるナッツソース
(バジル味) 613円

スイーツ × ウイスキー

タルトにガナッシュチョコを流し込み、
チョコホイップを絞り、
ホイップと巻きチョコを飾りました。

生チョコタルト 637円

ちょっと
大人な組合せ♪

シェ・レカミエ<洋菓子専門店>

[1F] tel.078-862-8664

