



紹興酒の飲み比べが出来る
南国酒家「目白店」オープンのご案内
2014年11月20日(木) グランドオープン



2014年11月20日(木)開業の商業施設「TRAD目白」2階に
南国酒家「目白店」がグランドオープン!

「日本(にっぽん)の美味しい中国料理の提供」をコンセプトに中国料理レストランの運営を手掛ける株式会社南国酒家(東京都渋谷区/代表取締役社長 宮田順次)が、目白駅前に新規出店いたします。

「目白店」では、南国酒家アラカルトメニューから厳選した人気の定番料理に加え、お客様にお手軽にご注文いただけるよう野菜を中心としたスモールポーション(小皿料理)も新たにをご用意しております。

原宿本店の「個室で楽しむフルコース中国料理」とは趣を変えて、目白店では「テーブル席で気軽に楽しむ中国料理」を提供。アラカルトも一皿の分量を控えめにし、小人数でもいろいろな料理を選びながら召し上がっていただけるように工夫しております。





紹興酒二大ブランドを揃え
飲み比べのできるセットも提供。
紹興酒ブームの醸成を目指します。

目白店では“世界三大美酒”のひとつとされる紹興酒の奥深さを、もっと愉しんでいただくために、紹興酒の二大ブランド「塔牌」と「古越龍山」を揃え、「飲み比べセット」をご用意。お好みに合わせてご堪能いただける品揃えを実現させました。

知っている様で意外と知らない、紹興酒の魅力を中国料理レストランの立場から世の中に広めていくべく発信し、紹興酒ブームを醸成していくことも目指してまいります。

■南国酒家「目白店」メニュー例

<スモールポーション>

- ・トマトのコンポート 400円
- ・ポークスライスサラダの二種ソース 800円
- ・ソフトシュリンプのガーリックスパイシー 800円

<アラカルト>

- ・六種前菜の盛り合わせ (1人前) 1,000円
- ・蒸し鶏のネギ・ショーガソース 1,300円
- ・南国酒家かのに玉子入りふかのひれ (1~2名様用) 2,000円
- ・天然海老のチリソース煮 1,500円
- ・牛肉とピーマンの細切り炒め 1,500円
- ・南国酒家 シュウマイ (2個~) 420円
- ・タンタン麺 (四川風辛味そば) 1,300円

<ランチメニュー>

- ・日替わりランチ 1,300円
- ・週替わりランチ 1,800円

■南国酒家「目白店」店舗情報

〒171-0031

東京都豊島区目白 2-39-1 トラッド目白 2F

営業時間：11:00-23:00 (ラストオーダー 22:00)

ランチタイム：11:00-15:00

定休日：施設に準ずる

座席数：17 テーブル 収容人数：68名 全席禁煙
個室無し。但し、カーテンブラインドによる仕切り有り。

■南国酒家 WEB サイト <http://nangokusyuka.co.jp/>

グランドオープンに先駆け
11月17日(月)11時より
報道関係者様向け内覧会を実施致します。



コクとろばいの塔牌

キレこえつりゆうざんの古越龍山

紹興酒2大ブランド 飲み比べ



【塔牌】

無濾過 紅琥珀 陳5年

製造工程で濾過せず
上澄みを詰めた紹興酒。
紹興酒本来のピュアな味わい、香りをお楽しみください。



【塔牌】

純10年陳 花彫
瑠璃彩磁壺

エステル香がフローラル。
旨味、コクがバランスの良い
エレガントな熟成紹興酒。
繊細な味付けの料理に合わせたい。



【古越龍山】

銀龍(3年)

力強いアルコール感、
フレッシュな酸が特徴のドライ紹興酒。
スパイシーな料理に合わせたい。



【古越龍山】

陳年10年

マイルド且つバランス良く熟成している。
舌に残るさわやかな酸が、
塩味料理、揚げ物に
レモン効果を及ぼす。

フレッシュセット 900円

- ・【塔牌】無濾過 紅琥珀 5年陳 60ml
- ・【古越龍山】銀龍(3年) 60ml

熟成セット 1,300円

- ・【塔牌】純10年陳 花彫 瑠璃彩磁壺 60ml
- ・【古越龍山】陳年10年 60ml

MJ141024

本資料の
お問い合わせ先

株式会社南国酒家 広報窓口 (株式会社渋谷フェイス内 担当：中平)
携帯：080-2294-9090 E-mail:nakahira@shibuya-face.com