



THE JAPAN-AMERICA SOCIETY  
OF WASHINGTON DC

Sa  
Ke  
Wa  
Sho  
Ku  
酒  
和  
食

## Ichishima Sake & Washoku Pairing

YUZU

November 14, 2013

### Three Varieties of Tofu

Saikyo-Miso Marinated/Dashi Sauce/Dengaku-Skewer Style

豆腐三珍

西京味噌漬／あんかけ／田楽

**Tokubetsu Honjozo**

特別本醸造

### Matsutake Mushroom and Flounder Baked in Foil

松茸と白身魚のホイル蒸し

**Junmai Daiginjo**

純米大吟醸

### Miso-koji Marinated Beef Skirt Steak with Daikon Radish

牛ハラミの味噌麹漬 大根ステーキ添え

**Ginnoyokobi Daiginjo**

吟の慶 大吟醸

### Traditional Style Edomae Sushi

Marinated Tuna, Cooked Shrimp with Oboro-egg ,

Anago, Flounder, Egg Omelet, Kanpyo Squash Roll

江戸前寿司

マグロづけ、海老おぼろ、穴子、平目昆布め、卵焼き、かんぴょう巻

**Ginjo Koshu**

吟醸古酒

### White Sake Ganache with Cranberry

Green Tea Almond Cake

クランベリーと日本酒の生チョコレート

抹茶のアーモンドケーキ

**Silk Deluxe Junmai**

シルクデラックス純米

