

和食店「青山星のなる木」が10周年記念フェア開催!

伊勢海老・鮑・黒毛和牛・本鮪・国内産鰻など青山のテラス付
個室で楽しむ! 夏の醍醐味、高級食材たくさん溶岩焼きBBQ

フリードリンクコースには久保田や越乃寒梅などプレミアム日本酒10種類も飲み放題!



2015年8月1日(土)より、表参道にある和食店「青山星のなる木」(渋谷区神宮前5-51-8)が高級食材を溶岩焼きで焼く和風BBQプランを提供いたします。青山星のなる木はこのたび、お陰さまで10周年を迎えることとなりました。10周年を記念した夏におすすめのパーティープランは、遠赤外線効果で柔らかくふっくら溶岩焼きで厳選した素材「伊勢海老」「鮑」「黒毛和牛」を目の前で焼き上げる和風BBQや、とろける食感の「本鮪」の刺身、身が締まった国内産鰻を青山星のなる木でしか召し上がれない岩手プレミアムひとめぼれ白米の上にお召し上がりいただく鰻ご飯など、料理ラインナップは贅沢な内容となっております。また、フリードリンク付のプランには越乃寒梅や久保田などプレミアムな日本酒も10種類が飲み放題に含まれ、日本酒と和食を合わせてお楽しみいただけるマリアージュプランとなっております。

醸し人九平次など厳選日本酒3杯付

お一人様 ¥8,000 (税別・サ込)

フリードリンク付

お一人様 ¥10,000 (税別・サ込)

料理内容

先付	明石蛸とさいらずの大船煮 南瓜 隠元	箸休め	岩手大吟醸【浜千鳥】のソルベ
前菜	～夏野菜八寸～ 金糸瓜、木耳、白瓜、タラハ蜜 煎り酒浸し 白ダツ ハスイモ 海老 大徳寺麴 胡麻酢和え 玉蜀黍豆腐 旨出汁 丘ひじき 紅葉卸 緑竹と炙り獅子唐の炒り煮 しらす有馬和え 里芋フォアグラ田楽 翡翠茄子寒天よせ 花糖 生姜 トマト麹漬け、スッキーニ昆布締め	焼物	～溶岩焼き～ 千葉県産伊勢海老 岩手県産鮑 栃木県産黒毛和牛 甘長唐辛子 南瓜 天然塩 酢漬 柚子胡椒 肝醬油
椀物	浅利潮白味噌仕立て 枝豆真薯 冬瓜 茗荷 木の芽	御食事	岩手プレミアムひとめぼれ 南部鉄釜御飯
御造り	本鮪尽くし ～中トロ、赤身、中落ち縹糸造和え～ あしらひ一式 静岡県産本山葵	御供	国産鰻白焼き 香の物
温物	薩摩芋鰻頭道明寺揚げ 鴨そぼろ鑄込み 銀餡 卸生姜 南瓜種	甘味	和三盆糖のプリン 珈琲又は紅茶

フリードリンク内容

- ◎ビール
- ◎瓶ビール
- ◎エクストラコールド
- ◎エクストラコールドブラック
- ◎ワイン赤・白
- ◎日本酒
- ◎プレミアム日本酒(越乃寒梅、久保田など約10種)
- ◎焼酎麦/芋
- ◎ウィスキー
- ◎フリージングハイボール
- ◎ロック・水割り
- ◎カクテル各種
- ◎ソフトドリンク各種

2名様からご利用いただけるプライベート
テラス付個室は全部で6部屋。

食後や食前に外の風を感じながら乾杯やティータイムなど
個々で楽しめるプライベートテラス。個室ならではの贅沢
な空間でラグジュアリーにひとときをどうぞ。

