

興福寺と会津展×テロワージュ会津

会津のお酒と地元食材を活かしたペアリング料理をお楽しみください！究極の美味しさは産地にあり！

テロワージュとは、テロワール（気候・風土・土地）× マリアージュ（料理とお酒のペアリング）

居酒屋 ゑびす亭



酒 会津地酒 3 種利き酒セット
食 会津地鶏だんらん蒸し

豊富な魚料理と生産者直送の会津地鶏を使った料理が楽しめる。個性豊かな銘酒を引き立てる肴をご提供します。

福島県会津若松市上町 1-26
TEL : 0242-23-1318
定休日：日曜
営業時間：17:00～23:00
メニュー提供時間：17:00～22:00

人気の会津地酒 3 種の利き酒セットに合うのは、会津地鶏のkokある旨味を引き出し、卵でとじた「だんらん蒸し」。
¥2,000

隠れ家レストラン隆の里



酒 会津一酒造辛口又は吟醸酒
食 福島県の食材を使用した和食の弁当形式

2018年7月に自宅和室を改装してオープンした完全予約制の食事処。地元野菜を使った手作り料理に合う会津娘や会津一酒造辛口など地酒を豊富に揃えています。

福島県会津若松市和田 1丁目 4-22
TEL : 0242-26-1380
定休日：不定休
営業時間：11:30～14:00 17:30～21:00
メニュー提供時間：営業時間に同じ

福島県の食材をふんだんに使用した丁寧な和食。会津一を飲みながらじっくり味わいたくなる、優しさが詰まった逸品。
¥5,400

料理旅館 田事



酒 鶴の江 会津中將 ゆり
食 わっぱ飯付 2,000 円セット

会津の味は田事にあり。会津の郷土料理と会津地酒をお楽しみください。

福島県会津若松市城北町 5-15
TEL : 0242-24-7500
定休日：不定休
営業時間：11:30～14:00 (LO13:45)
17:30～21:00 (LO20:30)
メニュー提供時間：営業時間に同じ

風情ある建物もご馳走のひとつ。炊き立てで味わえる田事のめっぱ飯に、鶴の江酒造の「ゆり」を合わせて優美なひととき。
¥3,078～

居酒屋 舞酒



酒 日本酒飲み比べ三種
食 会津地鶏ささみ天婦羅タルタルソース

地元人に愛されている居酒屋は料理自慢。

福島県会津若松市上町 1-19
TEL : 0242-24-6420
定休日：月曜
営業時間：17:00～23:00
(フード LO 22:00)
(ドリンク LO 22:30)
メニュー提供時間：17:00～22:00

日本酒 3 種飲み比べに、タルタルが味を引き立てる会津地鶏ササミの天ぷら。
¥1,566

レストラン ラレゾン



酒 末廣純米吟醸 興福寺オリジナルラベル
食 会津野菜と鴨ムネ肉のハチミツロースト ソース ビガード

地元食材をふんだんに使ったフレンチレストラン。

福島県会津若松市西栄町 7-21
TEL : 0242-93-6355
定休日：日曜
営業時間：11:30～15:00
18:00～22:00
メニュー提供時間：18:00～22:00

柔らかな鴨肉の旨味と旬の野菜を地場産蜂蜜のソースには「末廣」がピッタリ。
¥1,780

リストランテ パパカルド



酒 新鶴シャルドネ
食 前菜盛り合わせとメイン料理 (おまかせディナー (前日までに要予約) コースの一部)

地場のワインや地場の焼酎で美味しいイタリア料理を。

福島県会津若松市七日町 2-39
TEL : 0242-93-7887
定休日：不定休
営業時間：11:30～コース LO13:30
単品 LO14:00 18:00～LO20:00
メニュー提供時間：18:00～20:00

手間をかけた前菜や繊細なメイン料理はいつでも体に優しい。
(当日受付メニュー有)
¥5,670～

野菜レストラン ポタジェ



酒 新鶴シャルドネ 2 種&会津の日本酒 1 種
食 新鶴シャルドネペアリングコース

本当の野菜の美味しさに出会う店。

福島県会津若松市一箕町大字八幡牛ヶ窪 14-1
TEL : 0242-93-8404
定休日：月曜（祝日除く）日曜のディナー
営業時間：11:00～LO14:30
17:30～LO20:00
メニュー提供時間：営業時間に同じ

新鶴シャルドネにあうペアリングコースを特別に。女性に人気のもの納得。
¥2,916

徳一



酒 会津娘 純米酒
食 みがきニシンの天ぷら

お一人様でも気軽に食事していただけのお店です。会津の郷土料理、各種地酒を取りそろえております。

福島県会津若松市東千石 1丁目 5
TEL : 0242-28-5681
定休日：月曜（祝日の場合は翌日休み）
営業時間：11:30～14:30
17:00～20:15
メニュー提供時間：営業時間に同じ

会津では馴染みの深い身欠きニシンの天ぷら。噛むほどに美味しいこの天ぷらに合うのはズッシリとした「会津娘 純米酒」。
¥1,000

さい藤



酒 会津娘 純米酒
食 アジの唐揚げと会津トマトの緑酢がけ

地酒と魚料理がメインのお店。旬のネタで握るお寿司もあります。

福島県会津若松市上町 9-27
TEL : 0242-33-3033
定休日：日曜、祝日
営業時間：17:30～22:30
メニュー提供時間：営業時間に同じ

活け締めのアジを唐揚げに。会津のキュウリを使った緑酢と一緒に楽しめください。
¥1,944

弦や



酒 奈良萬 純米酒
食 会津産馬肉のロースト

刺身師の店主厳選の会津の地酒 40 種以上と旬の食材を味わえるお店。

福島県喜多方市細田 7197-3
TEL : 0241-22-0660
定休日：不定休
営業時間：17:30～23:00
メニュー提供時間：17:30～22:00

会津産の柔らかな馬肉のローストを喜多方を代表する旨味濃厚な「奈良萬」とともに。
¥1,620