



Shonai Sake Tasting

Enjoy a flight of some of the finest sake in the Shonai Region at Ayatsuru, a local bar located right next to Tsuruoka Station. The sake master of this bar curates a special selection of sake that is exclusively from the local breweries of this region and will help you choose three sake specially tailored for you.

品嚐庄內酒(共3種)

寫下您偏愛的日本酒口味,身為侍酒師的店主會為您挑選適合您口味的兩種酒。另一種是今日推薦的日本酒。您一共可以品嚐到3種日本清酒。另外還提供選用庄內地區食材製成的下酒小菜,非常適合搭配清酒一起吃。您所付的費用已包含座席費。

庄内日本酒テイasting (飲み比べ3種セット)

日本酒の好みをシートに記載し、利き酒師である店主がお客様の好みに合わせた2種類をピックアップします。もう1種類は本日のおすすめ日本酒。合計3種類の日本酒を飲み比べできます。また日本酒に合う、庄内の食材を使ったおつまみ付きです。金額には席料も含まれています。

Price

1,500 yen
per person

Minimum Participants: 1
What's included:
3 cups of sake, table fee,
and some food for sake pairing
Meeting Place: The Ayatsuru Bar
in Foodever next to Tsuruoka Station

價格

1,500日圓/每人

成行人數:最少1人
費用內容包含 品嚐三種日本清酒、
小菜、座席費
集合地點: Foodever内 酒吧彩鶴



Guided experience

Shonai Fugu Workshop

Experience one of the culinary arts most daring and delicious delicacies at Okimizuki located inside the Kamo Aquarium. Tora fugu (tiger pufferfish) is the top grade of fugu and is primarily caught off the coast of Shonai. See the intricate process of preparing and plating this highly poisonous fish by one of Yamagata's top chefs and taste its distinct flavors and texture.

河豚解剖秀

河豚解剖秀是在「加茂水族館」內的餐廳「魚匠餐廳沖海月」裡進行的。使用的是在庄內海域打撈到的「虎豚」。河豚是一種帶有劇毒的魚類,因此沒有專業執照的人是不能動刀宰殺烹調的。在此體驗裡,將由經驗豐富的專業料理人以精湛熟練的技術現殺並料理河豚。將河豚做成TESSA(也就是河豚生魚片的意思)提供給您。您可以觀賞到專業料理人精湛的技藝,精緻擺盤,同時享受美味的河豚大餐。

ふぐワークショップ

「加茂水族館」内のレストラン「魚匠ダイニング沖海月」で行う、庄内浜でとれる「トラフグ」を使ったふぐワークショップ。ふぐは猛毒を持つ魚のため、免許のない人は調理することができません。この体験では、ベテラン職人の熟練された技術でふぐを調理。その後、てっさ(ふぐ刺し)にします。その鮮やかな手さばきと、美しい盛り付けとともに、ふぐ料理をお楽しみください。



Price

10,000 yen
per person

Minimum Participants: 2
Duration: About 2 hours
Meeting Place:
Okimizuki in the Kamo Aquarium
Start Time: 9:30am or 4:00pm

價格

10,000日圓/每人

成行人數:最少2人
時間:約2小時
集合地點:魚匠餐廳沖海月 加茂水族館
開始時間:上午9:30或下午4:00

