



JAPANESE CRAFT GIN

U N I C U S

PRODUCED BY TABAYAMA CLUB YAMAYASHI



2DAY SPECIAL  
KINTAN × TABAYAMA  
MEMORY RESTAURANT

丹波山村で古くから食されてきたお料理の数々を  
KINTANの料理人の技術で再構築いたします。  
丹波山の希少な食材を使い、コース仕立てでご用意いたしました。  
2日間限りの特別レストラン、心よりお待ちしております。

2024/10/15.16 19:00 START

場所/THE KINTAN

COUSE/¥13,000-(税込)

ご予約：03-3444-1129



土の上に姿を表す黒い「舞茸」、  
その「舞茸」を使ったキノコ屋が作る実験的クラフトジン



ニュートラルスピリッツをベースにジュニパーベリーやコリアンダーシード、アンジェリカルートといった、ロンドンドライジンの骨格となるボタニカルをベースで使用。クラシカルスタイルに仕上げた4種類のジン。

- <Maitake Gin> 必要最小限のボタニカルと舞茸だけで作ったクラシカル仕立て
- <Maitake & Sudachi> 土瓶蒸しをイメージしながらモリスやベチバーで香りを下支えしバランスを調整
- <Maitake & Peat> ビートの薫香を合わせ塩気、旨味の相乗効果が楽しめるジン
- <Maitake Sprit> 2パターンで浸漬し蒸留するなど工程に手間をかけた舞茸のみの蒸留酒  
まさに舞茸を感じられるお酒

ベーススピリッツに日本酒、ボタニカルに舞茸や柚子、甘草、ミズナラ、ジュニパー、「和」を基調としたジン。日本酒の吟醸香に舞茸の旨味につながる香りが重なり、それ単体だけでなく食事をも引き立てる3つのラインナップ。

- <Maitake> ブレンド比で90%以上を舞茸にした「舞茸」というジン
- <Classic> ジュニパーを強めにしクラシカルなスタイルに仕上げたジン
- <Mizunara> 舞茸がミズナラの木で育つことからそのチップをボタニカルの1つとしてブレンドしたジン



山梨県北東部に位置し、今なお美しい原風景の広がる丹波山村。  
厳しい自然環境にさらされ、原木栽培の舞茸は、植菌から収穫まで約1年かけて育てられます。時間をかけて育った原木舞茸は、菌床栽培と違い日光を浴びて黒々とした色になること、そして肉厚で芳醇な舞茸本来の味と香りが特徴です。木の養分と多摩川源流の天然水、太陽の光と澄んだ空気で育った、無農薬、無添加の林産物です。ただし収穫時期は1年で3週間と非常に短く、その香りと味を楽しむのは僅かな時間です。そこで我々は乾燥させた原木舞茸をボタニカルにクラフトジンを完成させました。このジンを通し、原木舞茸の香りを一年中お楽しみください。

**TABA  
YAMA  
CLUB**

お問い合わせ

株式会社 丹波山倶楽部

山梨県北都留郡丹波山村奥秋1961  
TEL 0428-88-0223



## 2DAY SPECIAL KINTAN × TABAYAMA MEMORY RESTAURANT

### COURSE 全10品

#### APPETIZER

富士山サーモンと丹波山わさびの  
カルパッチョ

#### BREAD

木下ベーカリー  
バター・クロワッサン

#### SOUP

丹波山倶楽部 丹波山天然きのこと  
鹿肉ラビオリのコンソメスープ

#### VIANDE

鹿肉ロースのステーキ  
赤山椒のポアブラードソース

#### ENTRÉE CHAUDE

鹿肉とゴルゴンゾーラのハンバーガー

A5ランク仙台牛フィレ肉のステーキ  
マスカット・ベリーA

#### FRITES

ウルブスブルーイング IPA  
丹波山倶楽部 原木舞茸のフリット

#### RICE

おぼくのチーズリゾットと麦味噌

#### POISSON

沢蟹と魚介のパイ包み

#### DESSERT

丹波山村 山栗のモンブラン

**TABA YAMA CLUB** 丹波山倶楽部



木下ベーカリー



ウルブスブルーイング

原木舞茸の栽培は一年間かけて仕込みを行い、収穫できるのはたったの3週間、希少な原木舞茸を扱う。今年にはKINTANメンバーも舞茸植えに参加し1,300株を植えることに成功

東京からお客さんが足を運ぶ、丹波山村にある唯一のベーカリー。小麦100%、無添加生地で焼ききたてにこだわったお店。

アメリカンスタイルでHOPのフレーバーやアロマが強いIPAを中心に醸造。小規模生産の特徴を活かした多様なクラフトビールを醸造しています。

#### シェフ 下平由介



メリディアンパシフィック東京で3年、ミラコスタで10年のキャリアを積み、2016年からTHE KINTAN STEAKのシェフへ。自らの料理の世界観を肉中心に表現する。

#### シェフ 加世田秀治



星付きの店で10年のキャリアを積み、2017年から焼肉KINTANのシェフへ。レストランの要素を取り入れた挑戦的なメニューで刺激を与え続けている。