

今が旬の“採れたてめかぶ”と入手困難なブランド鯛“鯛一郎クン”を味わう
「鯛一郎クンと気仙沼産めかぶのしゃぶしゃぶ」期間限定販売

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する酒蔵レストラン宝（東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1 TEL：03-5223-9888）は、今が旬の“気仙沼産めかぶ”と入手困難なブランド鯛“鯛一郎クン”を贅沢に味わう「鯛一郎クンと気仙沼産めかぶのしゃぶしゃぶ～牡蠣入り特製お出汁で～」の販売をスタートいたします。2016年5月10日（火）までの期間限定となります。



【新商品について】

かつお出汁に、今が食べ頃、気仙沼・唐桑の大粒な「もまれ牡蠣」を入れ、出汁に深い旨みをプラス。その特製出汁に、鯛とめかぶをしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただきます。気仙沼産めかぶは生産者から直接仕入れ、採れたてをご用意。東京ではなかなか味わうことのできない新鮮なめかぶは食感・香りが全然違います。料理長が生産者の小野寺さんとお会いして惚れ込んだめかぶは、もっちりとした食感が特徴で、純粋な旨み、優しい風味と美味しさが口の中いっぱいに広がります。入手困難なブランド鯛“鯛一郎クン”は、お刺身でもいただける鮮度です。半生の状態で口の中に入れてとたん、とろけるような食感と濃厚な旨みが口いっぱい広がります。

- メニュー名 鯛一郎クンと気仙沼産めかぶのしゃぶしゃぶ
～牡蠣入り特製お出汁で～
- ご提供価格 1人前1,800円（税別） ※2人前から
- ご提供期間 2016年5月10日（火）まで



【その他、春のおすすめについて】



■気仙沼産 牡蠣とめかぶの冷し鉢 1,000円（税別）

掌から余るほどの大粒牡蠣は、気仙沼市唐桑・戸羽平の「もまれ牡蠣」。ぷっくりと大きな身の味は濃厚で旨みたっぷりです。そのままでも美味しい逸品ですが、ジュレぼん酢とめかぶを添えて、食感の違い、旨みと風味の相乗効果をお楽しみいただけます。



■トンゴロ鰯の唐揚げ 700円（税別）

旬の味【頭五郎鰯(とんごろういわし)】。丸ごと素揚げにすると鱗が逆立ち、見た目も面白いトンゴロ鰯。バリバリバリッ！と弾ける楽しい食感と香ばしさのなかに、きびなごのようなあっさりとした身が詰まっています。「これは癖になる」と昨年も大絶賛いただきました。お酒の肴にピッタリです。

【酒蔵レストラン 宝ーたからー 店舗概要】

全国の地酒銘酒9蔵元にご協力いただき日本の酒文化を世界に発信
季節限定酒と郷土の旬の素材を楽しめる蔵元に一番近い酒蔵レストラン

住所：東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1

交通：JR有楽町駅 徒歩1分/地下鉄有楽町線有楽町駅 徒歩1分

地下鉄日比谷線日比谷駅 徒歩4分/地下鉄銀座線銀座駅 徒歩5分

電話：03-5223-9888

営業時間：ランチ 月～金 11:30～14:30

ディナー 月～金 17:00～23:00

土・日 17:00～22:00

席数：全120席 店長・料理長：木村 / 副店長：敷波

URL：http://musshu.jp/store/takara_top.html



【この件に関する問合せ先】

㈱フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「酒蔵レストラン 宝」副店長 敷波（しきなみ）

TEL 03-5223-9888