

猛暑を乗り切る冷感メニューが新登場！夏バテ防止にも。
【夢酒知花】愛媛 鯛一郎クンと北海道たこの流水しゃぶしゃぶをスタート

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）が運営する夢酒知花（東京都中央区八重洲1-7-10 今井B1 TEL:03-3245-1666）では、猛暑が予想される今年の夏を乗り切る新メニュー「愛媛 鯛一郎クンと北海道たこの流水しゃぶしゃぶ」のご提供を7月11日（月）からスタートします。夏のスタミナ料理に疲れた胃にも優しいひんやり&さっぱりした新感覚の夏鍋です。平成28年7月11日（月）から8月31日（水）までの期間限定となります。



写真は2人前

【商品概要】

- メニュー名 愛媛 鯛一郎クンと北海道たこの流水しゃぶしゃぶ
- 提供価格 1,800円／1人前・税別 ※2人前～
- 提供内容 流水出汁、愛媛 鯛一郎クン、北海道水たこ、季節の野菜（きゅうり・大根）、海藻
特製つけダレ2種（梅だれ・青さのりあん）
メの冷汁（別料金 おひとり様350円・税別）
- 提供期間 平成28年7月11日（月）～8月31日（水）
- お問合せ・予約 夢酒知花 03-3245-1666
- オンライン予約 http://musshu.jp/store/chihana_top.html

もちもち食感のブランド真鯛「鯛一郎クン」と北海道の水タコを流水出汁^(※)で冷たくなるまでしゃぶしゃぶして、「梅だれ」もしくは「青さのりあん」をつけてお召し上がりいただきます。添えられたきゅうりや大根などの野菜も体を冷やしてくれる夏にぴったりの食材。

見た目にも涼しい体の中からひんやりする夏鍋で猛暑を乗り切りましょう！



※流水出汁とは・・・

毎日入荷される鮮魚のアラから丁寧に取った出汁を凍らせてクラッシュにし、冷たい合わせ出汁の中に入れて流水に見立てたもの。

出汁の冷たい状態が長持ちするほか、凍らせた出汁を鯛一郎クンや北海道たこで包んで食べてもひんやりしてさっぱりと美味しくお召し上がりいただけます。

【料理長コメント】



料理長：藤崎英男

「東京牛鍋」が人気の当店。暑い季節でも不動の人気メニューですが、夏は至るところでスタミナメニューをお出ししているため、違うものを食べたくなるはず。

「お客様はお肉以外のさっぱりしたものを欲していないかなあ」「他にない、ひねりを効かせた冷感メニューはできないか」「夏酒にも合うひんやり&さっぱりメニューがあったら」と考案しました。スタミナメニューで胃が疲れたら、ぜひ【当店オリジナル】夏仕様の鍋「流水しゃぶしゃぶ」で胃腸をリセットしてください。

【夢酒知花 店舗概要】

和食ひとすじの“料理人のこだわり”と“SAKE”を楽しむ

東京駅徒歩3分「本物を知るおとなの居場所」

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

交通：JR東京駅八重洲北口 徒歩3分

地下鉄銀座線日本橋駅B3出口 徒歩3分

電話：03-3245-1666 店長：上島（うえじま）

営業時間：月～金 17:00～23:00

土・祝 16:00～22:00

定休日：日曜日

席数：全60席（カウンター席あり）

URL：http://www.musshu.jp/store/chihana_top.html



【この件に関する問合せ先】

株フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

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

「夢酒知花」店長 上島 TEL 03-3245-1666