

平成28年9月22日
株式会社フォーブス

酒蔵レストラン宝(有楽町) 蔵元を招いた酒の会 奈良の銘酒「春鹿を楽しむ会」10/11(火)開催のお知らせ

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）では、平成28年10月11日（火）に、日本酒発祥の地・南都・奈良で伝統の酒造りを今に伝える銘酒「春鹿」の蔵元をお招きし、金賞受賞酒や限定酒と地域食材を味わう『春鹿を楽しむ会』を開催いたします



<日本酒イベント「春鹿の会」概要>

美味しい旬の味覚が食欲をそそる秋。日本酒の「ひやおろし」が出回り、日本酒もいちばん美味しい季節になりました。そこで、日本酒発祥の地、南都・奈良で伝統の酒造りを今に伝える銘酒「春鹿」の蔵元をお招きし、金賞受賞酒や限定酒を取り揃え、大和肉鶏や大和野菜を中心とした、その日限りの秋の特別コースとともに楽しみいただけるお酒の会を企画しました。

【日時】平成28年10月11日（火）19：00開宴

【場所】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

【会費】8,000円（税込）

【定員】30名様

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください

■ 銘酒「春鹿」ラインナップ

- ・ 金賞受賞酒 純米大吟醸原酒
- ・ 純米大吟醸活性にごり しろみき
- ・ 210日熟成 純米吟醸生原酒
- ・ 吟醸 超辛口
- ・ 木桶造り 山麩純米生原酒
- ・ 旨口四段仕込 純米酒



【酒蔵レストラン 宝-たから- 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ご堪能いただけ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
土・日 11:30～15:30
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】

(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

「酒蔵レストラン 宝」副店長 敷波 (しきなみ)

TEL 03-5223-9888