

気仙沼「もまれ牡蠣」の季節到来！今年は目の前で酒蒸しに。
新メニュー『畠山さんが育てた もまれ牡蠣の酒蒸し』10/24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、気仙沼の漁師・畠山さんがこだわりの育成法で手間ひまかけて育てた大変希少な牡蠣をお客様の目の前で調理する新メニュー『畠山さんが育てた もまれ牡蠣の酒蒸し』を10月24日（月）よりご提供いたします。



<新メニュー概要>

三陸の荒波に“もまれ”で育った、ぷっくりと肉厚の「もまれ牡蠣」。豪快に日本酒を振りかけ、お客様の目の前で酒蒸しにして旨みを閉じ込めます。牡蠣小屋ともまた違う調理方法は酒蔵レストランならではの当店オリジナルです。一口では入りきれないほどの大きな牡蠣にお好みに酒粕塩やレモンをつけて牡蠣の旨みを存分にお楽しみください。

メニュー名：「畠山さんが育てた もまれ牡蠣の酒蒸し」

提供期間：平成28年10月24日（月）～11月中旬

※無くなり次第終了となります

提供価格：3,000円／6個～

牡蠣の追加は1個500円

※価格はすべて税別

<宮城県気仙沼市唐桑「戸羽平」のもまれ牡蠣について>



料理長自らが食材探しのために気仙沼に足を運んだ際、生産者の畠山政則さんと出会いました。かつて無いこだわりの逸品は毎年お客様も楽しみにしている極上の品です。

-ついに入荷！-

待ちに待った「気仙沼・戸羽平の牡蠣」がついに旬を迎えました。牡蠣を作るための筏作りから出荷前の選定まで、経験・知識豊かな職人の技で育てられた牡蠣の質は極上！その大きな身はぷっくりと肉厚で、味は濃厚かつ旨みたっぷりです。

極上の牡蠣の旨みをダイレクトに味わっていただくための新メニューが登場します。首都圏の牡蠣小屋やオイスターバー、料亭でもなかなか食べられない希少な「もまれ牡蠣」をぜひご賞味ください。

【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